Use and Care Manual
Guide d'utilisation et d'entretien
Manual de uso y cuidado

Built-In Ovens



Models:
HBL34, HBN34, HBL35, HBN35

Table of Contents

Table of Contents Cont.

This Bosch Appliance is made by BSH
Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way, you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The “*Safety*" section provides information on how to safely operate your oven.
- "*Getting Started*" introduces you to the oven components and features.
- The "*Operation*" section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- In "*Getting the Most Out of Your Appliance*" you can find a list of many common foods with the appropriate oven mode, temperature, rack position and bake time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- "*Cleaning and Maintenance*" provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The "*Service*" section includes your warranty and do-it-yourself troubleshooting tips.
- Pay special attention to the important safety instructions in the "*Safety*" section.

Safety

	**Important Safety Instructions**
	READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

	**WARNING:**
	When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to a properly grounded outlet. Refer to the Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Fire Safety

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

If materials inside an oven should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

WARNING:
TO REDUCE THE RISK OF PERSONAL INJURY IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. EXERCISE CAUTION TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN—You may be burned.
- DO NOT USE WATER, including wet rags or towels—a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:
  1) You know you have a CLASS ABC extinguisher and you already know how to operate it.
  2) The fire is small and contained in the area where it started.
  3) The fire department is being called.
  4) You can fight the fire with your back to an exit.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN — Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION:

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide. The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.
2. Providing good ventilation during and immediately after self-cleaning the oven.
3. Operating the unit according to the instructions in this manual.

When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

Birds have very sensitive respiratory systems . Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self-clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

Do not place food directly on oven bottom.

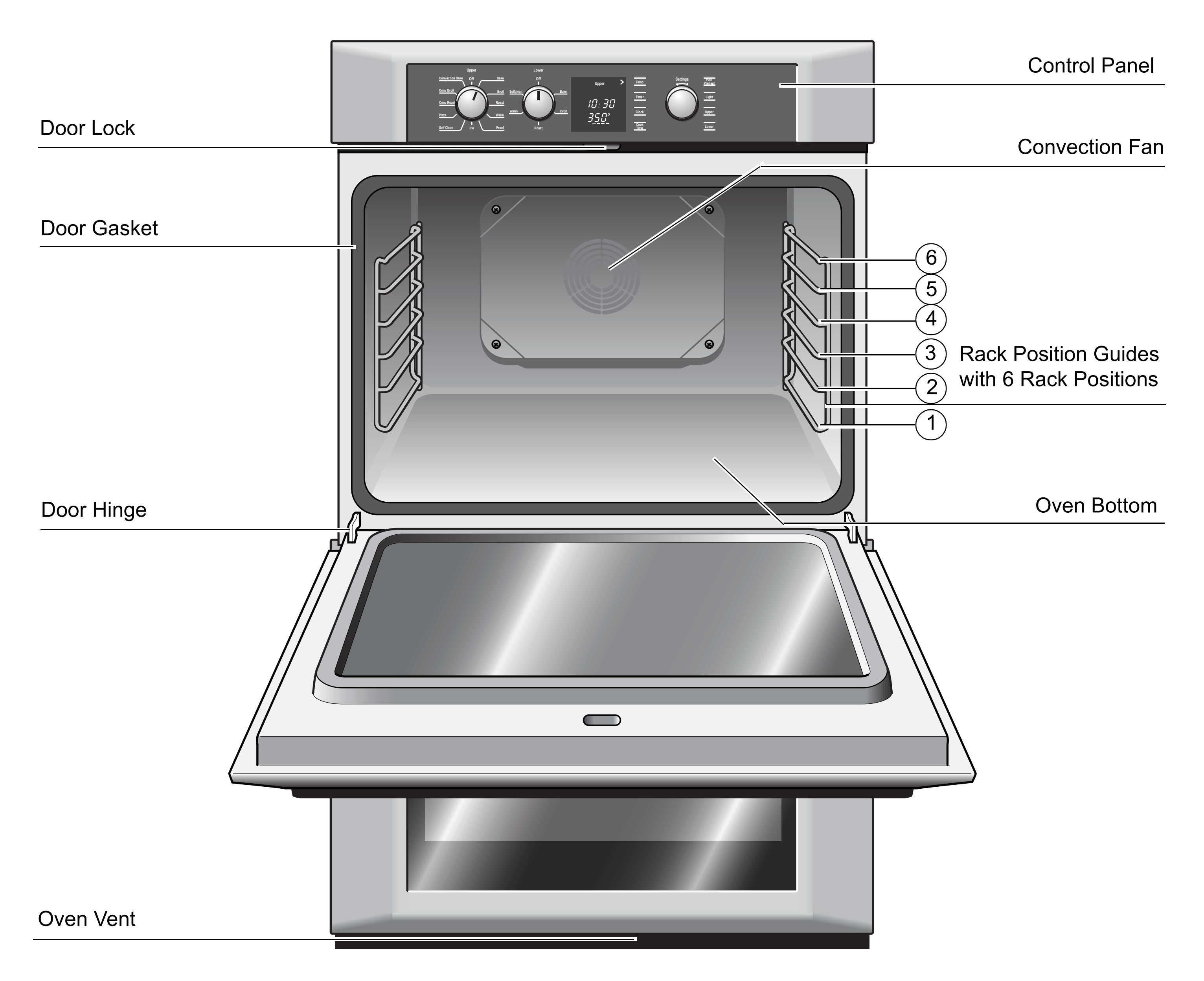
Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

Getting Started

Parts and Accessories

Parts*



* Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.

Cooling Fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vent. The fan may also run after the oven is off.

Oven Vent

The oven vent is located at the bottom of the unit. Warm air may be released from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from

the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block the vent, since it is important for air circulation.

Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened. The convection fan may also run during Fast Preheat and self-clean.

Oven Bottom

The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

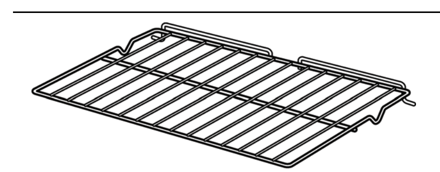
Note: Do not place food directly on the oven bottom.



WARNING:

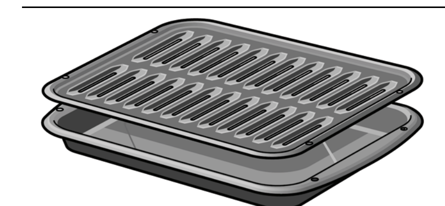
Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Accessories



Flat Rack

Do not clean in the self-clean oven.



Broil Pan and Grid

Use for broiling and roasting. Do not clean in the self-clean oven.

Inserting Rack



CAUTION:

To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.



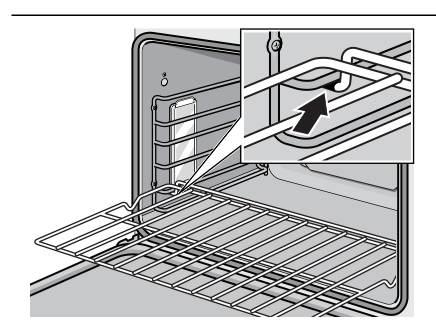
CAUTION:

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure flat rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

Inserting Flat Rack into Oven:

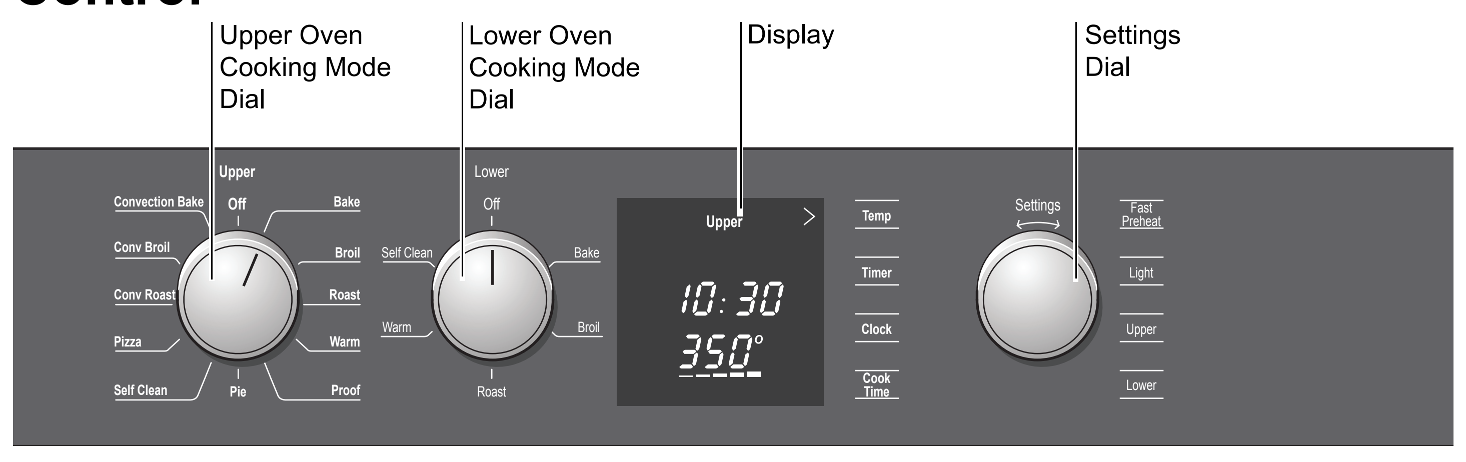


1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).
3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

Removing Flat Rack from Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Control*



*This is a double oven control panel. Your control panel may vary slightly.

Touchpads: You only have to press lightly on the touchpads to operate them. The touchpads will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.

Temp	Activates setting mode for the oven temperature. Activates and exits Customer Settings menu.
Timer	Sets and displays the timer. Stops beep after time is up.
Clock	Sets and displays the clock.
Cook Time	Sets and displays the cook time.
Fast Preheat	Turns Fast Preheat on and off (not possible for all cooking modes; not available for lower oven in double oven models).
Light	Turns oven light on or off. Not possible in self-clean mode.
Upper	Switches to the upper oven in double oven models. Press before selecting or changing settings in the upper oven.
Lower	Switches to the lower oven in double oven models. Press before selecting or changing settings in the lower oven.

Before Using the Oven for the First Time

- Oven must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Operation

About the Appliance

Your new oven combines premium cooking results and simple operation.

The oven design has been optimized to improve heat distribution in the oven cavity. The result is even browning, shorter cooking times and lower energy consumption.

Thanks to Self-Clean mode, hours of scrubbing into the darkest corners of the oven is a thing of the past. The oven burns off soil simply and easily. All that is left to do is to remove a few ashes from the oven when Self-Clean is done.

Clear labeling of the touch keys and knobs make operating the oven very easy. This manual includes all instructions for operating the oven.

Please call us if you ever have any questions. Our telephone number is located at the beginning of this manual. We welcome your comments and suggestions!

Basic Features

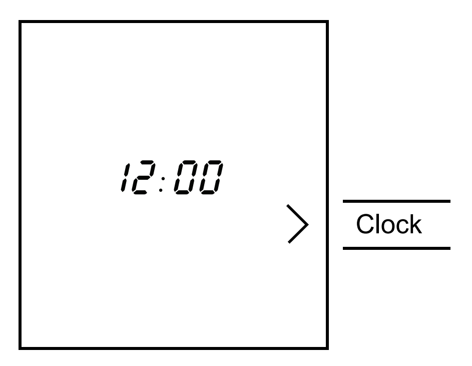
Setting the Clock

This new oven includes time functions that require the current time to be set. It is therefore important to set the clock first. The oven must be turned off in order to access the menu.

The menu for setting the clock appears automatically after a power outage. In this case, proceed directly to step 3.

To set the clock:

1. Turn the **Cooking Mode** dial to "**Off**".
2. Press **Clock**.
   The time and the arrow next to **Clock** appear in the display:

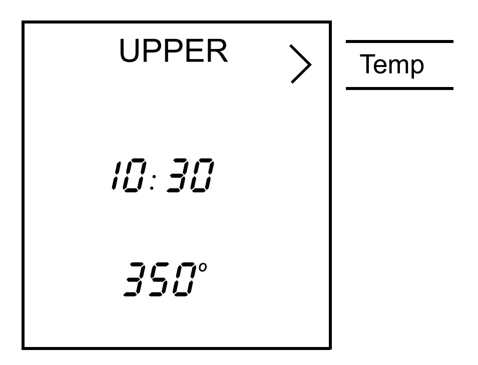


3. Use the **Settings** dial to set the current time.
4. Press **Clock**.
   The arrow next to "**Clock**" disappears. The clock is now set and running.

Setting the Cooking Mode and Temperature

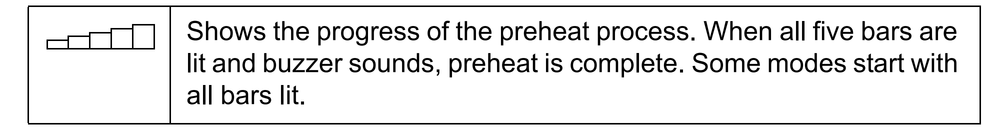
To set the Cooking Mode and Temperature:

1. Turn the **Cooking Mode** dial to the preferred cooking mode.
   The default temperature and the arrow next to **Temp** appear in the display:



2. Turn the **Settings** dial to set the temperature.
   The oven starts after a few seconds.
   While the oven is preheating, either the current or programmed oven temperature is displayed, depending on what is set in the Customer Settings.

Preheat monitor:



	Shows the progress of the preheat process. When all five bars are lit and buzzer sounds, preheat is complete. Some modes start with all bars lit.

Note:
- Press **Temp** to switch between the programmed and current temperature.
- The temperature can always be changed when the arrow next to **Temp** is illuminated. Press **Temp** to activate the arrow.
- In Broil mode, adjust the broil setting between 1 and 3 (1=low, 2=medium, 3=high).
- For double oven models, the particular oven must be selected before the temperature can be changed. Press **Upper** or **Lower** to select an oven.

Heating Time Limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time (see table below), unless using Cook Time.

The maximum time allowed depends on the temperature:

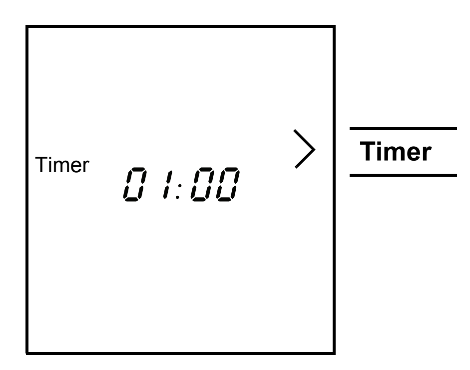
Temperature in ºF	Temperature in ºC	Max. time allowed without activity
100–200	30–120	24 hours
201–550	121–300	12 hours

Heating stops until a setting is changed.

Timer

To set the timer:

1. Press **Timer**.
   The arrow and "**Timer**" appear in the display:



2. Turn the **Settings** dial to set the amount of time.
3. Press **Timer**.
   The timer starts.

A beep sounds when the timer ends. Press **Timer.** The timer and beep signal are canceled.

Press **Timer** to change a running timer and set a new time.

To cancel a running timer, set it to zero and confirm with **Timer**.

Note:
- The timer can be set for a maximum of 99:59 minutes (min:sec).
- The timer does not change when other settings are changed.
- The indicator on the display depends on what is set in the Customer Settings. The standard display setting shows the clock while the timer is running. In this case, press **Timer** to view the running timer.

Special Features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Fast Preheat
- Cook Time

Fast Preheat

Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. It is available in the upper oven for Bake, Roast, Pie, Convection Bake, Convection Roast and Pizza modes.

To set Fast Preheat:

1. Set the cooking mode and temperature.
2. Press **Fast Preheat**.
   Fast Preheat starts.

The oven heats up until it reaches the specified temperature. Then a beep sounds, and "**Fast Preheat**" disappears from the display.

Note:
- The temperature must be set to at least 200 ºF (100 ºC) to use Fast Preheat.
- Fast Preheat can still be turned on even if the oven is already in use.
- Fast Preheat will NOT remain on if the cooking mode is changed after Fast Preheat is started.

Cook Time

Use Cook Time to set the cook time for food. The oven turns off automatically at the end of the programmed cook time.



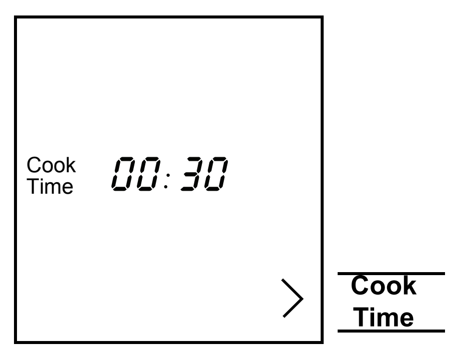
CAUTION:

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

To set the Cook Time:

1. Set the cooking mode and temperature.
2. Press **Cook Time**.

   "**Cook Time**", the corresponding arrow, and the default time (30 minutes) appear in the display.



3. Turn the **Settings** dial to change the default time as necessary.

   The oven starts after a few seconds. The oven can also be started by pressing **Cook Time**.

   The oven turns off and a beep sounds at the end of the programmed time. "**End**" will appear in the display. Open the oven door or turn the **Cooking Mode** dial to "**Off**" position to turn off the beep sound.

Note:
- Cook Time can also be adjusted while the oven is running.
- Cook Time may be adjusted when the arrow next to Cook Time is lit.
- The maximum Cook Time setting is 23:59 hours.
- To cancel Cook Time, set it to zero.

Customer Settings

The Customer Settings menu is used to customize the oven settings.

The following settings can be adjusted:

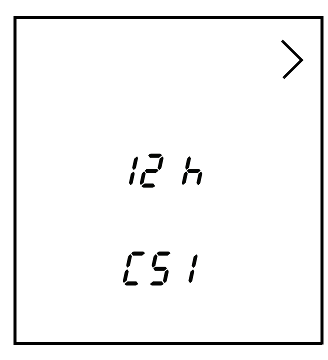
Menu item	Description	Default
CS1: Clock Mode	12-hour or 24-hour display mode	12h
CS2: Buzzer Duration	1 = Short (10 seconds) 2 = Medium (2 minutes) 3 = Long (5 minutes)	2
CS3: Temperature Unit	F = Fahrenheit C = Celsius	F
CS4: Displayed Temperature	Display during Preheat mode: C = Current Temperature S = Set Temperature	S
CS5: Preferred Time	This is where the time displayed can be adjusted if several times are running simultaneously. To display the other times, press the corresponding touchpad. 1 = Clock is always displayed 2 = A running timer is always displayed 3 = A running cook time is always displayed	1
CS6: Buzzer at Each Push of a Key	Touchpad sound: Yes or No.	Yes
CS7: Oven Temperature Offset (for single and upper ovens only)	Sets the offset value. When an offset value is selected, the actual oven temperature is raised or lowered by this value. This feature is useful if food is consistently either too brown or too light. The range for changing the offset is between +/- 35°F (+/- 19°C). The temperature changes by 1° increments.	0
CS8: Oven Temperature Offset (for lower ovens only)	Sets the offset value. When an offset value is selected, the actual oven temperature is raised or lowered by this value. This feature is useful if food is consistently either too brown or too light. The range for changing the offset is between +/- 35°F (+/- 19°C). The temperature changes by 1° increments.	0

To Change Settings:

The oven must be turned off with no timer running in order to access the "Customer Settings" menu.

1. Press **Temp** for two seconds to access the Customer Settings menu.

   The first menu item, CS1 = "**Clock Mode**", appears in the display:

2. Use the settings dial to set the desired value.
3. Confirm by pressing **Timer**.

   The next menu item, CS2 = "**Setting of Buzzer Duration**", appears in the display.

Always set the values as described in steps 2 and 3. Press **Temp** to leave the menu.

Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

Aluminum Foil



WARNING:

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake, Pie, Pizza, and Warm modes.
- Preheat is not used for Roast, Convection Roast, and Proof.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

For Best Results

- Use the cooking recommendations as a guide.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Therefore, reduce oven temperature 25 ºF when baking in glass.
- Use pans that provide the desired browning. For tender, light, golden, brown crusts, use light, anodized or shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25 ºF when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set broil pan or any other heavy object on the open oven door.
- Do not keep the empty broil pan in the oven during cooking as this changes cooking performance. Store the broil pan outside the oven.

High Altitude Baking

- When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

  For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies, breads, etc.

Condensation

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

Bake

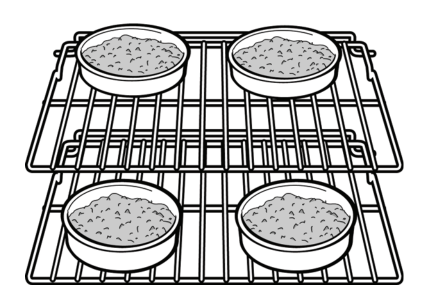
	**Bake** is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

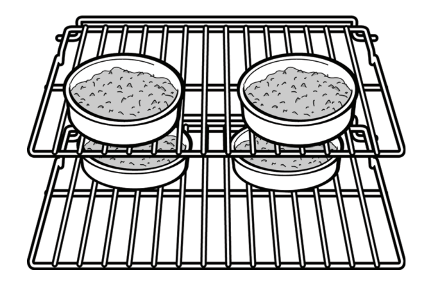
Tips:

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1–1½" space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cakes, use rack positions 3 and 5. For cookies, use rack positions 1 and 4. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). You may also consider using a convection mode.

27” appliances:



30” appliances:



Convection Bake

	**Convection Bake** is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

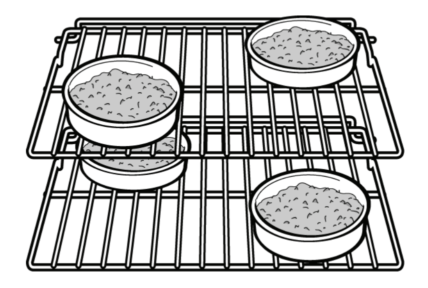
The Convection Bake mode is well suited for baked goods such as cookies, biscuits, breads and cakes. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. The benefits of Convection Bake include:

- Use of multiple racks at one time.
- Slight decrease in cook time.
- Higher volume (yeast items rise higher).
- Even browning.

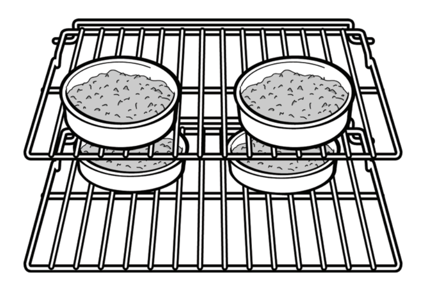
Tips

- Reduce recipe temperature by 25 ºF. Refer to Convection Bake chart.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below).

27” appliances:



30” appliances:



Convection Bake Chart

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Cakes					
Cupcakes	3	2+5		325	17–27
Bundt Cake	2			325	45–65
Angel Food	1			325	40–50
Layers (8" or 9")	3	2+5		325	25–35
Rectangle (9x13)	3			325	30–37
Cookies					
Sugar	3	1+4	1+3+5	350	6–10
Chocolate Chip	3	1+4	1+3+5	325	8–17
Bar Cookies					
Lemon	3			325	30–40
Brownie	3			325	30–45

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Breads					
Yeast Bread, loaf, 9x5	2			400	23–33
Dinner Rolls	3	2+5		375	10–17
Quick Bread, loaf, 8x4	2			350	48–62
Biscuits	2	2+5		325	12–19
Muffins	3	2+5		400	14–21
Cream Puffs					
Fresh	3	2+5	1+3+5	400	23-33

Pie

	In the **Pie** mode, heat from the upper and lower element is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use Pie to cook fresh or frozen pies.

Tips:

- Baking times may slightly decrease when using this mode. Check pies earlier.
- To prevent over browning, the pie edge may need to be covered with foil or a pie ring.
- Use bleached all purpose flour or pastry flour for crusts. Cake or bread flour may yield weak or tough crusts.
- For tender crusts, substitute a small amount of vinegar for part of the liquid.
- For a flaky crust, make sure that ingredients are cold during preparation.
- To prevent dough from shrinking during cooking, place crust in pie pan, wrap in plastic wrap and rest in refrigerator for 30 minutes before adding filling. Note: dough can be stored like this for up to two days.
- The convection fan cycles on and off when using pie mode.

Pie Chart

Food	Rack	Temperature	Time
2 Crust Fruit Pie			
scratch	2	375	45–60
frozen	3	375	75–85
Custard Pie			
scratch	2	425 350	12–15 35–48
Pie Shell			
scratch	2	475	8–12
Meringue Topping Pie			
scratch	2	350	12–18
Nut Pie			
scratch	2	350	45–60

Pizza

	In the **Pizza** mode, heat from the upper and lower elements is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use the Pizza mode for fresh or frozen pizza.

Tips:

- For a crispy crust, place pizza directly on the rack.
- For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing dough, coat dough with olive oil and cover bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the pan.
- If par-baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in center of the rack.
- Follow manufacturer’s directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

Roast

	**Roast** uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is best suited for large cuts of meat and poultry.

Tips:
- Use a high-sided broil pan, or cover dish with a lid or foil.
- Add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

Convection Roast

	**Convection Roast** uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.

The Convection Roast mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roast mode include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.

Tips:
- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease. Refer to Convection Roast chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A shallow, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10–15 minutes after removing it from the oven.
- Refer to chart for recommended rack positions.

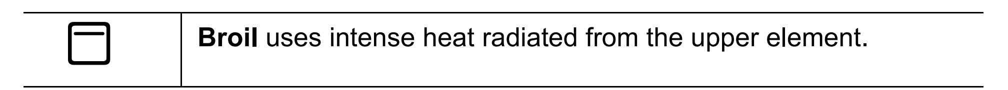
Convection Roast Chart

Food Item	Rack Pos.	Weight (lbs)	Oven Temp.	Time (min/lb)*	Internal Temp.
Beef					
Rib Eye Roast (boneless)					
Medium rare	2	3.0–5.5	325	27–31	145
Medium	2	3.0–5.5	325	30–38	160
Rump, eye, tip, sirloin (boneless)					
Medium rare	2	3.0–6.0	325	18–33	145
Medium	2	3.0–6.0	325	30–35	160
Tenderloin Roast (medium rare)	2	2.0–3.0	425	15–24	145
Pork					
Loin Roast (boneless or bone in)	2	1.5–2.9	350	19–36	160
Loin Roast (boneless or bone in)	2	3.0–6.0	350	14–23	160
Tenderloin	2	2.0–3.0	425	18–28	160
Poultry					
Chicken, whole	2	3.5–8.0	375	13–20	180
Turkey, unstuffed**	1	12.0–15.0	325	10–14	180
Turkey, unstuffed**	1	16.0–20.0	325	9–13	180
Turkey, unstuffed**	1	21.0–25.0	325	6–12	180
Turkey Breast	2	4.0–8.0	325	19–23	170
Cornish Hen	2	1.0–1.5	350	45–75 (total time)	180
Lamb					
Leg, bone-in					
Medium	2	4.0–6.0	325	30–35	160

*Roasting times are approximate and may vary depending on shape of the meat.

**Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165 °F.

Broil



Broil uses intense heat radiated from the upper element.

The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed. The benefits of broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips:

- Preheat oven 3–4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid included with the oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see Broil Chart for examples).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware ®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex ®); it cannot tolerate the high temperature.

Broil Chart

Food Item	Rack Pos.	Broil Setting	Internal Temp.	Time side 1*	Time side 2*
Beef					
Steak, ¾" to 1"					
Medium Rare	6	3	145	5–7	4–6
Medium	5	3	160	8–9	5–7
Well	5	3	170	10–11	7–9
Hamburger, ¾" to 1"					
Medium	6	3	160	5–8	4–6
Poultry					
Chicken Thighs	3	1	180	14–15	12–13
Pork					
Pork Chops, 1"	4	2	160	8–10	8–9
Sausage - fresh	4	3	180	3–5	2–4
Ham Slice, ½"	5	3	160	4–5	3–4
Seafood					
Fish Filets, ¾" to 1"					
Buttered	3	1	145	11–15	Do not turn

Food Item	Rack Pos.	Broil Setting	Internal Temp.	Time side 1*	Time side 2*
Lamb					
Chops, 1"					
Medium Rare	4	3	145	4–6	4–5
Medium	4	3	160	5–7	5–6
Well	4	3	170	6–8	6–7

*Broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.

Convection Broil

	**Convection Broil** is similar to Broil. It combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan.

Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use convection broil with the door closed.

In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

Tips:

- Preheat oven 3–4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1½" thick.
- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see Convection Broil Chart for examples).
- Never use heat-proof glass (Pyrex ®); it cannot tolerate the high temperature.

Convection Broil Chart

Food Item	Rack Pos.	Broil Setting	Internal Temp.	Time side 1*	Time side 2*
Beef					
Steak, 1½" or more					
Medium Rare	3	550	145	10–12	8–10
Medium	3	550	160	13–15	11–13
Well	3	550	170	15–17	13–15
Hamburger, 1" or more					
Medium	4	550	160	11–14	8–11
Poultry					
Chicken Breast, bone-in	3	450	170	18–22	17–20
Pork					
Chops, 1¼" or more	4	550	160	9–11	8–10
Sausage, fresh	4	550	180	5–7	3–5

*Convection broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.

Proof

	In **Proof**, the oven uses the upper and lower elements to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature range is 85 ºF to 110 ºF.
- The default temperature in the Proof mode is 100 ºF.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Warm

	In **Warm**, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 140 ºF–220 ºF.
- The default temperature in the Warm mode is 170 ºF.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.



CAUTION:

When using Warm mode, follow these guidelines:

- Do not use the Warm mode to heat cold food.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140 ºF or warmer.
- DO NOT warm food longer than one hour.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self-Clean

During Self-Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

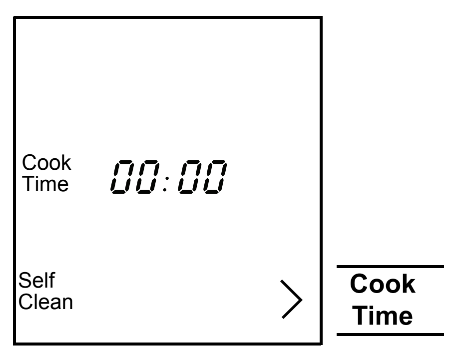
IMPORTANT:
Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

IMPORTANT:
Do not clean parts or accessories in the Self-Clean oven.

To set the self-clean mode:

1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. Turn the **Heating Mode Dial** to **Self Clean**.

   "**Self Clean**", "**Cook Time**" and the corresponding arrow appear in the display:



3. Turn the settings dial to set the cleaning time. Select 2:30 hours for a heavily soiled oven. Select 1:30 hours for a lightly soiled oven.

   Self-Clean starts after a few seconds. The arrow next to **Cook Time** disappears and the oven door is locked.

   To cancel Self-Clean, turn **Cooking Mode Dial** to "**Off**".

Once the oven is cool, "**Self Clean**" disappears and the arrow next to **Cook Time** reappears. The oven door is unlocked when “**End**” appears in the display.

Wipe remaining ash from the oven using a moist cloth.

Note:
- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
- In double oven models, Self Clean is only available for one oven at a time, and the other oven must be turned off.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If flat racks are cleaned in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Printed areas (words and numbers)	Do not use abrasive cleansers.

Maintenance

Replacing an Oven Light

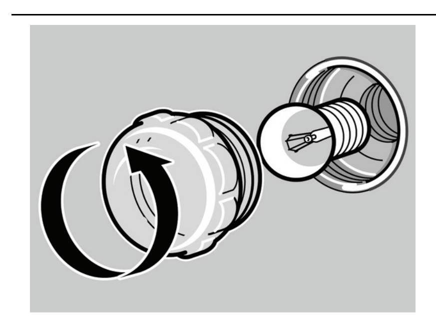


WARNING:

- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

Use only 40 Watt light bulbs.

To change the bulb:



1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the glass cover by unscrewing it.
3. Remove the bulb.
4. Grasp new bulb with a clean, dry cloth and replace the bulb.
5. Screw the glass cover back on.
6. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

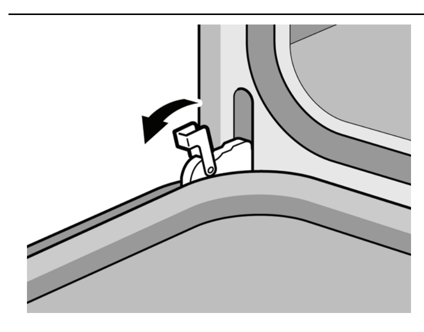
Removing the Oven Door



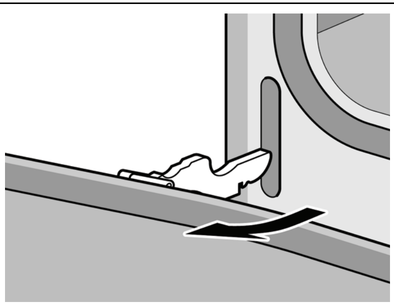
WARNING:
When removing the door:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, do not force door open or closed—the hinge could be damaged and injury could result.

To remove the oven door:

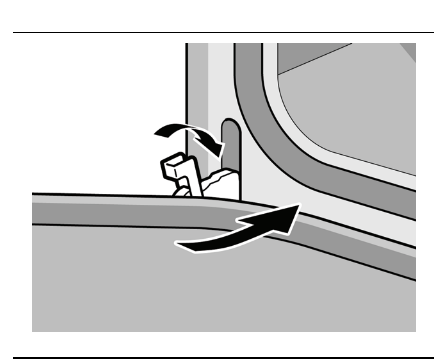


1. Be sure to read the above WARNING before attempting to remove the door.
2. Open the door completely.
3. Flip levers on hinges toward you.



1. Close door carefully until it stops. It will be about half way closed.
2. Holding the door firmly on both sides using both hands, pull the door up and out of the hinge slots. Hold firmly; the door is heavy.
3. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

To replace the oven door:



1. Holding the door firmly in both hands, place hinges in hinge slots.
2. Open door all the way to expose hinges and slots.
3. Push lever down and away from you until flush with the bracket.
4. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place. Door must be straight, not crooked.

Service

Before Calling Service

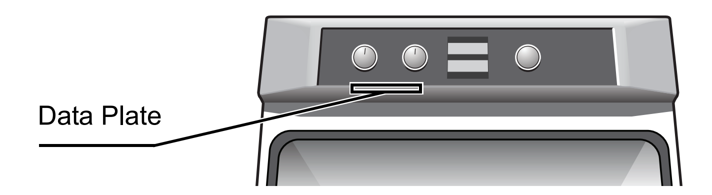
Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestions.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Customer Settings*".
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Customer Settings*".
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Customer Settings*".
Convection Bake results are not as expected.	The oven temperature must be manually reduced by 25 ºF. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Customer Settings*".
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Customer Settings*".
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"**E**" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Press any key or turn knob to stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains, record fault code, cancel oven and call authorized service technician.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Control does not react when a key is touched.	Be sure that surface is clean and dry. Touch the center of the touch key. Use the flat part of your finger.
Fan is running during modes that do not use convection	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate is located on the underside of the control panel:



How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Bosch in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch appliance sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

Bosch is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Bosch, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Table des matières

Table des matières suite.

Cet appareil électroménager de Bosch est fait par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

Nous attendons de vos nouvelles !

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, il est recommandé de lire ce manuel dans sa totalité. Ceci vous permettra d'apprendre à connaître systématiquement votre appareil et de vous familiariser avec son fonctionnement et ses caractéristiques.

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

- "*Sécurité*" - Ce chapitre fournit des informations sur la manière de faire fonctionner le four en toute sécurité.
- "*Mise en route*" - Ce chapitre vous fait connaître les éléments et fonctionnalités du four.
- "*Fonctionnement*" - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- "*Tirer le meilleur parti de votre appareil*" - Vous trouverez dans ce chapitre une liste des nombreux aliments couramment utilisés, ainsi que le mode du four, la température, la position de la grille et les temps de cuisson appropriés. Ce chapitre vous donne également des conseils sur le choix des plats pour la cuisson et la préparation des aliments.
- "*Nettoyage et entretien*" - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- "*Réparation*" - Ce chapitre contient la garantie et des conseils pour se dépanner soi-même.
- Veuillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre "*Sécurité*".

Sécurité



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES



AVERTISSEMENT :

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement plus tard.

L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher uniquement l'appareil sur une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de renseignements, se reporter à la Notice d'installation.

Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. Voir la garantie. Pour toute question, contacter le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de réparation autorisé.

Ne pas obstruer les évents du four.

Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de dépannage agréé.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Si cela se produit pendant le processus d'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité-incendie

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur du four, ne pas ouvrir la porte. Mettre l'appareil hors tension et débrancher le circuit au disjoncteur.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.

Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et se rouler immédiatement par terre pour éteindre les flammes.

Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soute. Ne jamais utiliser d'eau.

Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.

AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées - une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- Utiliser UNIQUEMENT un extincteur si :
  1) Vous savez que vous disposer d'un extincteur d'incendie de CLASSE ABC et vous savez vous en servir.
  2) L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  3) Le service d'incendie est appelé.
  4) On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des évents, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer que les enfants et animaux sont loin de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder les portes fermées sauf pour la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Prendre soin lors de la cuisson au four d'aliments à forte teneur en alcool (par exemple, rhum, eau de vie, whiskey, etc.). L'alcool s'évapore aux températures élevées. Il y a risque d'incendie des vapeurs d'alcool dans le four. Il ne faut utiliser que des petites quantités d'alcool dans les aliments et faire attention en ouvrant la porte du four.

Toujours placer les grilles dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les résistances chaudes. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires liées à l'utilisation de l'appareil par des personnes qualifiées.

Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil, en particulier la porte, le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, le faire basculer et provoquer potentiellement des blessures sérieuses.



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit utilisé ou non.

ATTENTION :
Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

NOTE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE : la loi sur les produits toxiques et la qualité de l'eau potable de Californie requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'état comme pouvant causer le cancer, des malformations ou autres problèmes de reproduction et exige que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. La combustion de combustible à cuisson à gaz et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone. L'isolation en fibre de verre d'un four autonettoyant génère de petites quantités de formaldéhyde pendant les premiers cycles de nettoyage. La Californie liste le formaldéhyde comme une cause potentielle du cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction. L'exposition à ces substances peut être minimisée en :

1. assurant une bonne ventilation pendant la cuisson à gaz ;
2. assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four ;
3. utilisant l'appareil selon les instructions figurant dans ce guide.

Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, ne pas exécuter le cycle d'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant le nettoyage, les émanations de fumée sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont également nocives.

Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.

Sécurité de la batterie de cuisine

Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

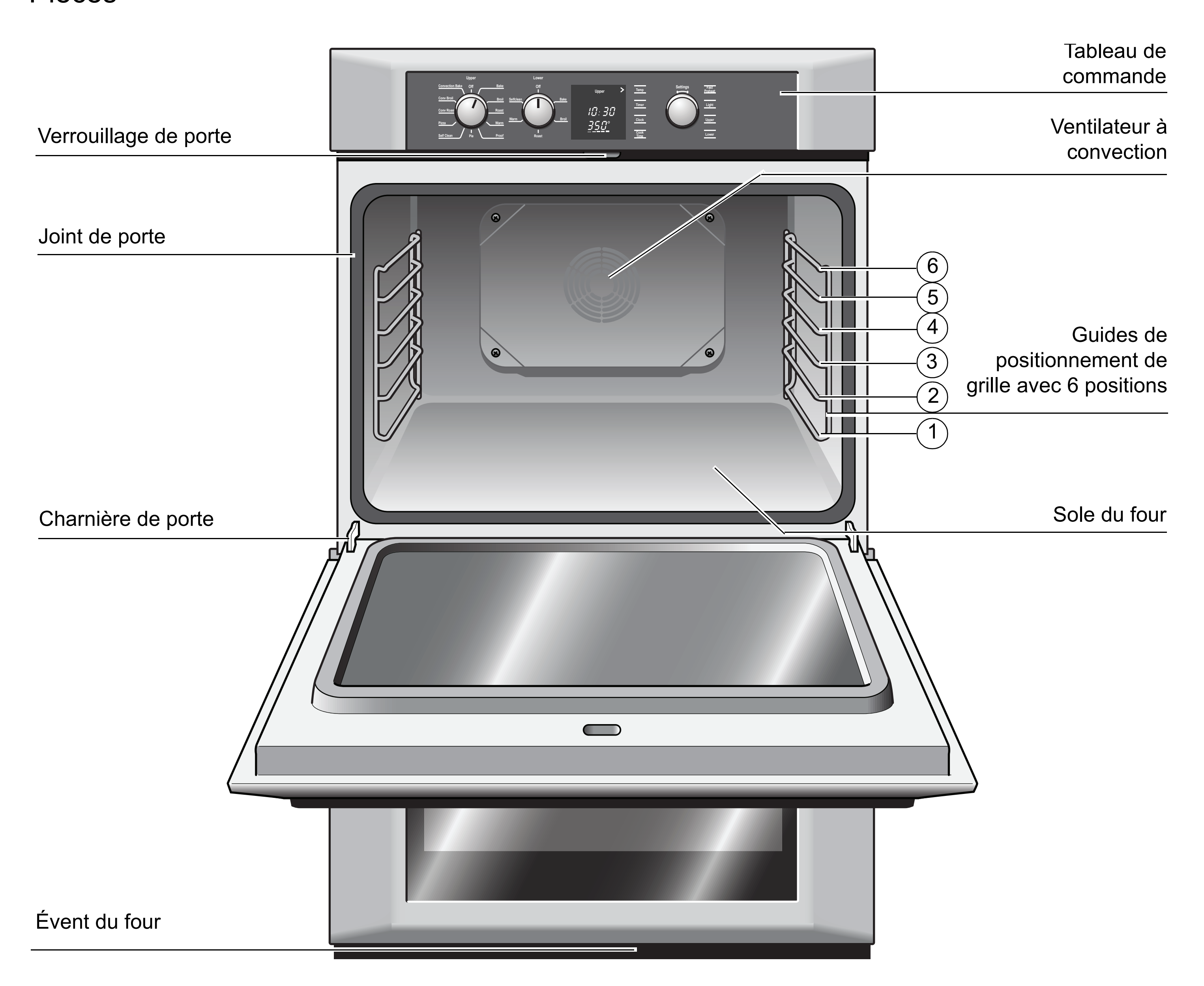
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Mise en route

Pièces et accessoires

Pièces*



* Illustration d'un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir

très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il se peut que le ventilateur à convention fonctionne également pendant le préchauffage rapide ou pendant l'autonettoyage.

Sole du four

La sole du four abrite l'élément chauffant inférieur. Ceci permet de protéger l'élément des dommages et des déversements.

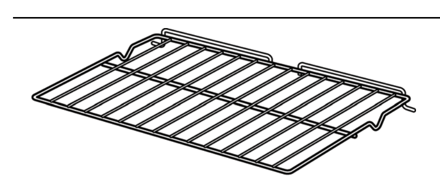
Remarque : ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.



AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Accessoires



Grille plate

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Lèchefrite et grille

Pour griller et rôtir les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Mise en place de la grille



ATTENTION :

pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.



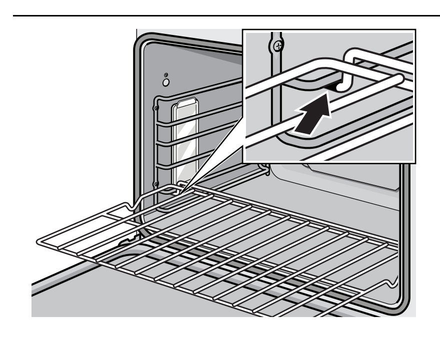
ATTENTION :

Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, s'assurer que la grille plate est installée correctement tel qu'indiqué dans la notice d'installation et qu'elle n'est ni à l'envers, ni en sens inverse.

Grille plate

La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.

Mise en place de la grille plate dans le four :



1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).
3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

Retrait de la grille plate du four :

1. Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

Tableau de commande*



*Tableau de commande d'un four double. Votre tableau de commande peut différer légèrement.

Touches à effleurement : Une légère pression sur les touches suffit pour les activer. Elles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs d'entre elles en même temps, comme par exemple en les nettoyant.

Temp	Active le mode de programmation de la température du four. Permet d'afficher et de quitter le menu des paramètres du client.
Timer	Règle et affiche la minuterie. Met fin au signal sonore de la fin du compte à rebours.
Clock	Règle et affiche l'horloge.
Cook Time	Règle et affiche le temps de cuisson.
Fast Preheat	Active et désactive la fonction de préchauffage rapide (non disponible pour tous les modes de cuisson; non disponible pour le four inférieur des modèles à deux fours).
Light	Allume et éteint l'éclairage du four. Ne fonctionne pas en mode autonettoyant.
Upper	Passe au four supérieur aux modèles à deux fours. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four supérieur.
Lower	Passe au four inférieur aux modèles à deux fours. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four inférieur.

Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

Votre nouveau four réunit des résultats de cuisson supérieurs et un fonctionnement tout simple.

La conception du four a été optimisée pour améliorer la distribution de la chaleur dans la cavité du four. Il en résulte un brunissage uniforme, une réduction des temps de cuisson et une diminution des coûts énergétiques.

Grâce au mode Self-Clean, les heures passées à récurer les coins les plus inaccessibles du four appartiennent aujourd'hui au passé. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les cendres résiduelles.

Le lettrage clair et lisible des touches à effleurement et les boutons facilite grandement l'utilisation du four. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

Veuillez nous appeler pour toute question. Notre numéro de téléphone se trouve au début de ce manuel. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus!

Fonctionnalités de base

Réglage de l'horloge

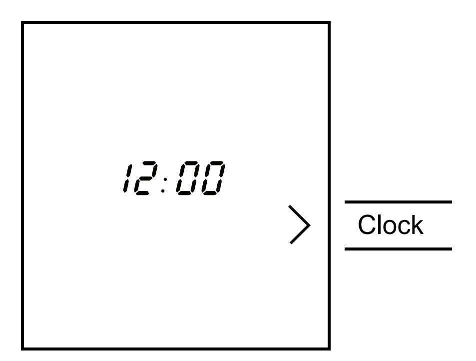
Ce nouveau four comprend des fonctions horaires qui exigent la programmation de l'heure actuelle. Il est donc important de régler d'abord l'horloge. Le four doit être à l'arrêt pour pouvoir accéder au menu.

Le menu de réglage de l'horloge s'affiche automatiquement après une panne d'électricité. Dans le cas d'une panne, passer directement à l'étape 3.

Pour régler l'horloge :

1. Régler le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Off**.
2. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

   L'heure et la flèche à côté de la touche **Clock** (Horloge) apparaissent sur l'affichage :



3. Régler l'heure actuelle à l'aide du **Sélecteur de réglage**.
4. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

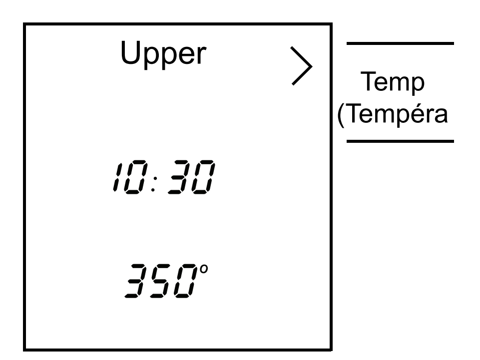
La flèche à côté de la touche **Clock** disparaît. L'horloge est désormais réglée et en marche.

Paramétrage du mode de cuisson et de la température

Pour régler le mode de cuisson et la température :

1. Tourner le **Sélecteur du mode de cuisson Mode** au mode de cuisson désiré.

   La température par défaut et la flèche à côté de la touche **Temp** (Température) apparaissent sur l'affichage :

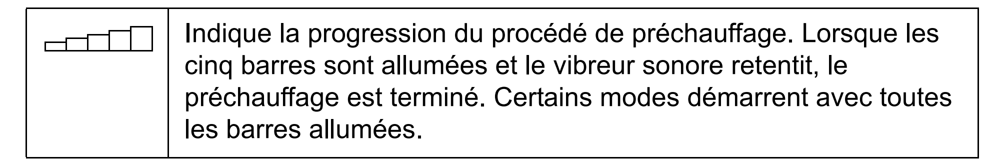


2. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour sélectionner la température.

   Le four se met en marche après un délai de quelques secondes.

   Pendant le préchauffage du four, soit la température actuelle du four, soit la température programmée s'affiche en fonction des réglages des paramètres du client.

Moniteur de contrôle du préchauffage

	Indique la progression du procédé de préchauffage. Lorsque les cinq barres sont allumées et le vibreur sonore retentit, le préchauffage est terminé. Certains modes démarrent avec toutes les barres allumées.

Remarque :

- Appuyer sur la touche **Temp** (Température) pour alterner entre la température actuelle et la température programmée.
- La température peut être modifiée à tout moment lorsque la flèche a côté de la touche **Temp** (Température) est allumée. Appuyer sur la touche **Temp** (Température) pour activer la flèche.
- En mode Broil (Cuisson au gril), régler la cuisson au gril sur 1 à 3 (1=basse, 2=moyenne, 3=haute).
- Dans les modèles à deux fours, il faut choisir un four avant de pouvoir modifier la température. Pour faire la sélection, appuyer sur **Upper** (Supérieur) ou **Lower** (Inférieur).

Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps déterminée (voir tableau ci-dessous), sauf si vous utilisez le Temps de cuisson.

Le temps maximum autorisé est fonction de la température :

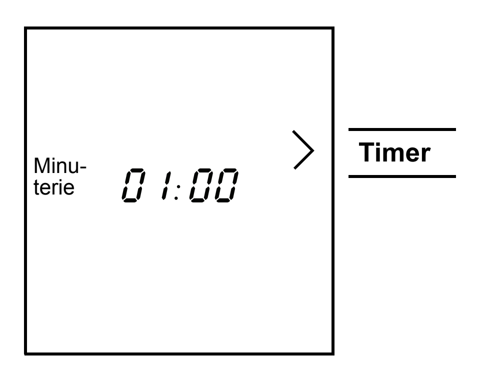
Température en ºF	Température en ºC	Temps maxi. autorisé sans activité
100–200	30–120	24 heures
201–550	121–300	12 heures

Le chauffage se met hors circuit à moins que le réglage ne soit modifié.

Minuterie

Pour régler la minuterie :

1. Appuyer sur **Timer** (Minuterie).
   La flèche et **Timer** (Minuterie) apparaissent sur l'affichage :



2. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour sélectionner la durée.
3. Appuyer sur **Timer** (Minuterie).
   La minuterie se déclenche.

Un signal sonore est émis lorsque la minuterie s'arrête. Appuyer sur **Timer** (Minuterie). La minuterie et le signal sonore s'annulent.

Appuyer sur **Timer** (Minuterie) pour modifier une minuterie en cours et régler une nouvelle durée.

Pour annuler une minuterie en cours, la régler sur zéro et confirmer en appuyant sur **Timer** (Minuterie).

Remarque :

- La durée maximale de la minuterie est de 99:59 (min:sec).
- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.
- L'indicateur qui apparaît sur l'affichage est fonction des réglages effectués dans le menu des paramètres du client. Le réglage par défaut affiche l'horloge lorsque la minuterie est en marche. Dans ce cas, appuyer sur **Timer** (Minuterie) pour afficher la minuterie en marche.

Fonctions spéciales

L'appareil comporte des fonctions spéciales qui vous offrent des avantages supplémentaires en cuisinant.

Pour en savoir davantage sur ces fonctions, consulter les chapitres suivants :

- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Il est disponible au four supérieur pour les modes de cuisson Bake (Cuisson), Roast (Rôtissage), Pie (Tarte), Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection) et Pizza.

Pour régler le préchauffage rapide :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche **Fast Preheat** (Préchauffage rapide).
   Le préchauffage rapide se met en marche.

Le four se chauffe jusqu'à ce que la température précisée soit atteinte. Un signal sonore retentit alors et **Fast Preheat** (Préchauffage rapide) disparaît de l'affichage.

Remarque :

- La température doit être réglée au moins à 200ºF (100ºC) pour utiliser le préchauffage rapide.
- On peut démarrer le préchauffage rapide même si le four est déjà en marche.
- Le préchauffage rapide NE RESTERA PAS en marche si le mode de cuisson est modifié après le démarrage du préchauffage rapide.

Temps de cuisson

La touche Cook Time (Temps de cuisson) permet de régler le temps de cuisson. Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.



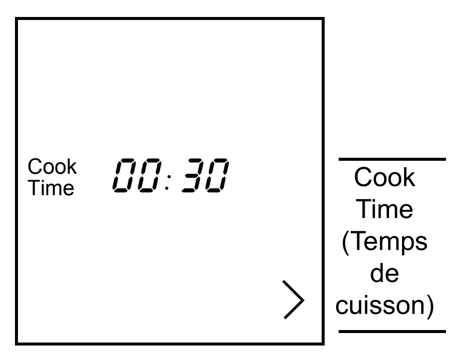
ATTENTION :

pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Pour régler le temps de cuisson :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).

   Cook Time (Temps de cuisson), la flèche correspondante et le temps par défaut (30 minutes) apparaissent sur l'affichage.



3. Tourner au besoin le **Sélecteur de réglage** pour modifier le temps par défaut.

   Le four se met en marche après un délai de quelques secondes. Le four peut également être mis en marche an appuyant sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).

   À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Le mot **End** (Fin) apparaît sur l'affichage. Ouvrir la porte du four ou régler le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Off** pour éteindre le signal sonore.

Remarque :

- Le temps de cuisson peut également être modifié lorsque le four est en marche.
- Le temps de cuisson peut être modifié lorsque la flèche à côté de la touche Cook Time (Temps de cuisson) est allumée.
- Le temps de cuisson maximum est de 23:59 (h:min).
- Pour annuler le temps de cuisson, régler sa valeur sur zéro.

Paramètres du client

Le menu des paramètres du client permet de personnaliser les réglages du four.

Les réglages suivants peuvent être modifiés :

Éléments du menu	Description	Valeur par défaut
CS1 : Mode horloge	Mode d'affichage de 12 heures ou de 24 heures	12 heures
CS2 : Durée du signal sonore	1 = Courte (10 secondes) 2 = Moyenne (2 minutes) 3 = Longue (5 minutes)	2
CS3 : Unités de température	F = Fahrenheit C = Celsius	F
CS4 : Température affichée	Affichage en mode préchauffage : C = Température actuelle S = Température programmée	S
CS5 : Affichage de temps préféré	Cette option permet de régler l'affichage du temps en cas de fonctionnement simultané de minuterie(s) et de l'horloge. Pour modifier l'affichage, appuyer sur la touche à effleurement appropriée. 1 = L'horloge s'affiche toujours. 2 = La minuterie en marche s'affiche toujours. 3 = Le temps de cuisson s'affiche toujours	1
CS6 : Signal sonore lorsque l'on appuie sur une touche	Son associé aux touches à effleurement : Oui ou Non.	Oui
CS7 : Décalage de température. (fours uniques et fours supérieurs seulement)	Programme la valeur de décalage. Lorsqu'une valeur de décalage est sélectionnée, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. La plage de modification du décalage est de +/- 35°F (+/- 19°C). La modification de la température se fait par incrément de 1°.	0

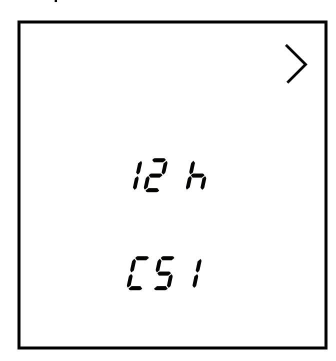
Éléments du menu	Description	Valeur par défaut
CS8 : Décalage de température (fours inférieurs seulement)	Programme la valeur de décalage. Lorsqu'une valeur de décalage est sélectionnée, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. La plage de modification du décalage est de +/- 35°F (+/- 19°C). La modification de la température se fait par incrément de 1°.	0

Pour modifier des réglages :

Le four doit être en marche et aucune minuterie ne doit être en marche pour pouvoir accéder au menu des paramètres du client.

1. Appuyer sur la touche **Temp** (Température) pendant deux secondes pour afficher le menu des paramètres du client.

   Le premier élément de menu, CS1 = **Mode horloge**, apparaît sur l'affichage:



2. Utiliser le Sélecteur de réglage pour sélectionner la valeur désirée.
3. Confirmer en appuyant sur **Timer** (Minuterie).

   L'élément de menu suivant, CS2 = **Durée du signal sonore**, apparaît sur l'affichage.

Régler toujours les valeurs tel que décrit dans les étapes 2 et 3. Appuyer sur la touche **Temp** (Température) pour quitter le menu.

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.

Papier aluminium



AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par convection), Pie (Tarte), Pizza et Warm (Maintien au chaud).
- Il ne faut pas préchauffer le four lors de l'utilisation de modes Roast (Rôtissage), Convection Roast (Rôtissage par convection) ou Proof (Apprêt).
- Faire préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, mettre les aliments au four le plus vite possible pour minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.
- Pour aller plus vite, utiliser la fonction de Préchauffage rapide.

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la Minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Par conséquent, réduire la température de 25 °F avec un plat de cuisson en verre.
- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal anodisé ou brillant.
- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 ºF lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les moules isolés peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.
- Ne pas placer une lèchefrite ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.

- Ne pas laisser un gril-lèchefrite vide dans le four pendant la cuisson d'un met car cela peut altérer le rendement du four. Ranger le gril-lèchefrite ailleurs que dans le four.

Cuisson à haute altitude

- À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.

  Pour des renseignements plus précis, écrire au Service de vulgarisation de la Colorado State University, à Fort Collins, Colorado 80521. Il est possible que vous ayez à vous acquitter du coût des guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez, à savoir : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

- Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le tableau de commande.

Cuisson

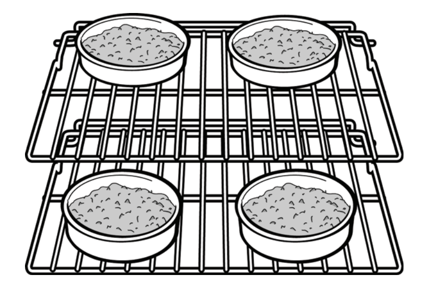
	Le mode **Bake** (Cuisson) revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

Le mode Bake (Cuisson) peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux casseroles. Se reporter à la recette ou aux consignes d'utilisation de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

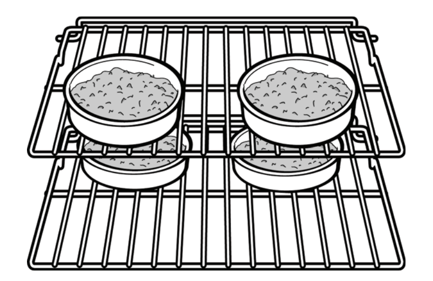
Conseils :

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients métalliques foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson à isolation, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace minimum entre les moules ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.
- Si plusieurs grilles sont nécessaires, en utiliser 2 au maximum. For cakes, use rack positions 3 and 5. For cookies, use rack positions 1 and 4. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous). Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser un mode de cuisson par convection.

Appareils de 27 po (68,5 cm) :



Appareils de 30 po (76,2 cm) :



Cuisson par convection

	Le mode **Convection Bake** (Cuisson par convection) est semblable au mode Bake. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

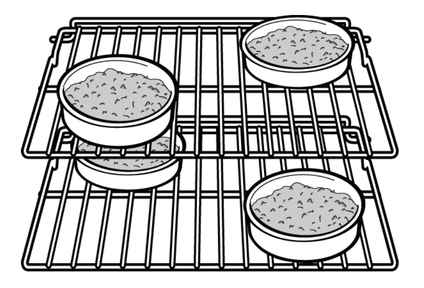
Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) est parfaitement adapté à la cuisson des produits de boulangerie tels que les galettes, les biscuits, les pains et les gâteaux. Il convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). Les avantages de la cuisson par convection comprennent :

- L'utilisation de plusieurs grilles en même temps.
- Une légère diminution du temps de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).
- Un brunissage uniforme.

Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 ºF. Se reporter au tableau de cuisson par convection.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous).

Appareils de 27 po (68,5 cm) :



Appareils de 30 po (76,2 cm) :

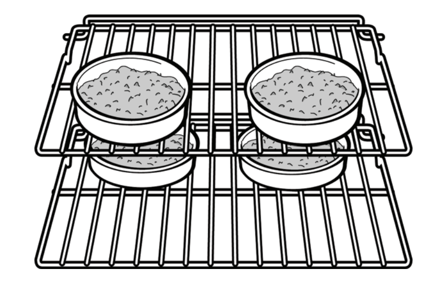


Tableau de cuisson par convection

Type d'aliment	Position des grilles			Temp.	Temps
	1 grille	2 grilles	3 grilles		
Gâteaux					
Petits gâteaux	3	2+5		325	17–27
Gâteau Bundt	2			325	45–65
Gâteau des anges	1			325	40–50
Couches [8 ou 9 po (20 ou 23 cm)]	3	2+5		325	25–35
Rectangle [9x13 (23 x 33 cm)]	3			325	30–37
Biscuits					
Au sucre	3	1+4	1+3+5	350	6–10
Aux copeaux de chocolat	3	1+4	1+3+5	325	8–17
Barres de biscuit					
Au citron	3			325	30–40
Au chocolat	3			325	30–45
Pains					
Pain à la levure, miche, 9x5 po (23 x 13 cm)	2			400	23–33
Petits pains	3	2+5		375	10–17
Pain rapide, miche, 8x4 po (20 x 10 cm)	2			350	48–62
Pain au lait	2	2+5		325	12–19
Muffins	3	2+5		400	14–21
Choux à la crème					
Frais	3	2+5	1+3+5	400	23-33

Rôtissage

	Le mode **Roast** (Rôtissage) utilise à la fois les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four. Ce mode exige que l'élément supérieur produise une chaleur plus intense que celle diffusée par l'élément inférieur. Ceci permet d'obtenir des mets bien dorés à l'extérieur et particulièrement moelleux à l'intérieur.

Le mode Roast (Rôtissage) convient parfaitement aux coupes de viande très larges et à la volaille.

Conseils :

- Utiliser une lèchefrite aux bords élevés ou couvrir le plat avec un couvercle ou du papier aluminium.
- Ajouter les liquides, tels que eau, jus, vin ou bouillon pour parfumer et humidifier.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson.

- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.

Rôtissage par convection

	Le mode **Convection Roast** (Rôtissage par convection) utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille.

Les avantages du mode Convection Roast (Rôtissage par convection) comprennent :

- Une cuisson jusqu'à 25 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Un brunissage riche, doré.

Conseils :

- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, se reporter au tableau de cuisson de rôtissage par convection.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Pour rôtir, utiliser la lèchefrite et la grille livrées avec le four. Un ustensile de cuisson peu profond et non couvert peut également être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, couvrir et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Pour des recommandations sur les positions de grilles, se reporter au tableau correspondant.

Tableau de cuisson de rôtissage par convection

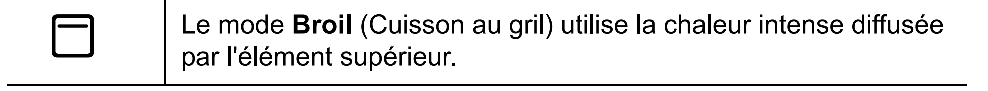
Type d'aliment	Position des grilles	Poids (lbs)	Temp. four	Durée (min/ lb)*	Températur e interne
Bifteck					
Rosbif de faux-filet (désossé)					
Mi-saignant	2	3.0–5.5	325	27–31	145
À point	2	3.0–5.5	325	30–38	160
Rumsteck, noix, aiguillette, surlonge (désossée)					
Mi-saignant	2	3.0–6.0	325	18–33	145
À point	2	3.0–6.0	325	30–35	160
Rôti de filet de porc (mi-saignant)	2	2.0–3.0	425	15–24	145

Type d'aliment	Position des grilles	Poids (lbs)	Temp. four	Durée (min/ lb)*	Températur e interne
Porc					
Rôti de longe (désossé ou non)	2	1.5–2.9	350	19–36	160
Rôti de longe (désossé ou non)	2	3.0–6.0	350	14–23	160
Filet	2	2.0–3.0	425	18–28	160
Volaille					
Poulet, entier	2	3.5–8.0	375	13–20	180
Dinde, non farcie**	1	12.0–15.0	325	10–14	180
Dinde, non farcie**	1	16.0–20.0	325	9–13	180
Dinde, non farcie**	1	21.0–25.0	325	6–12	180
Poitrine dinde	2	4.0–8.0	325	19–23	170
Poulet de Cornouailles	2	1.0–1.5	350	45–75 (durée totale)	180
Agneau					
Gigot, avec os					
À point	2	4.0–6.0	325	30–35	160

*Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier selon la taille de la viande.

**Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Cuisson au gril



Le mode **Broil** (Cuisson au gril) utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur.

Le mode Broil (Cuisson au gril) est parfaitement adapté à la cuisson des coupes de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de la volaille et du poisson. On peut s'en servir pour faire griller le pain et gratiner les casseroles. Toujours faire griller les aliments avec la porte fermée. Les avantages de ce mode comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins ¾ po (2 cm) d'épaisseur.

- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson au gril).
- Pour gratiner les casseroles, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Cuisson au gril par convection

	Le mode **Convection Broil** (Cuisson au gril par convection) est semblable au mode Broil (Cuisson au gril). Ce mode allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Le mode Convection Broil (Cuisson au gril par convection) est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode de cuisson au gril par convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des casseroles et autres aliments. Utiliser toujours le mode de cuisson au gril par convection avec la porte fermée.

Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode de cuisson au gril par convection est plus rapide.

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson au gril par convection).
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau de cuisson au gril par convection

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage Broil	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck					
Steak, 1½ po					
(3,8 cm) or plus					
Mi-saignant	3	550	145	10–12	8–10
À point	3	550	160	13–15	11–13
Bien cuit	3	550	170	15–17	13–15
Hamburger, 1 po (2,5 cm) ou plus					
À point	4	550	160	11–14	8–11
Volaille					
Poitrine poulet, avec os	3	450	170	18–22	17–20
Porc					
Côtelettes, 1¼ po (3 cm) ou plus	4	550	160	9–11	8–10
Saucisse - Fraîche	4	550	180	5–7	3–5

*Les durées de cuisson au gril par convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées présupposent la cuisson en utilisant un élément de grillage préchauffé.

Apprêt

	Le mode **Proof** (Apprêt) utilise les éléments supérieur et inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La plage de température du mode d'apprêt est comprise entre 85ºF et 110ºF (29°C et 43°C).
- La température par défaut du mode d'apprêt est de 100ºF (38°C).
- Couvrir lâchement le saladier ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille de ce dernier.
- Laisser la porte fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée du pain.

Maintien au chaud

	En mode **Warm** (Maintien au chaud), les éléments supérieur et inférieur maintiennent la température à un faible niveau dans la cavité du four pour conserver les aliments à la température adéquate jusqu'au service.

- Utiliser le mode de maintien au chaud pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode de maintien au chaud vont de 140 ºF à 220 ºF (60 °C à 104 °C).
- La température par défaut du mode de maintien au chaud est de 170ºF (77°C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.



ATTENTION :

lors de l'utilisation du mode de maintien au chaud, suivre les recommandations suivantes :

- Ne pas utiliser le mode de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- S'assurer de maintenir les aliments à la température adéquate. L'USDA recommande de maintenir les aliments chaud à 140ºF (60°C) ou plus.
- NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Tarte

	En mode **Pie** (Tarte), la chaleur diffusée par l'élément inférieur circule dans la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Utiliser le mode Pie (Tarte) pour faire cuire des tartes fraîches ou surgelées.

Conseils :

- Il se peut que les temps de cuisson diminuent légèrement lors de l'utilisation de ce mode. Vérifier la cuisson des tartes plus tôt.
- Pour prévenir un brunissage excessif, il faudra peut-être couvrir les bords de la tarte de papier d'aluminium ou un anneau à tarte.
- Utiliser de la farine blanchie tout-usage ou de la farine à pâtisserie pour le fond de tarte. L'utilisation de farine à gâteaux ou de farine à boulangerie peut produire une croûte molle ou coriace.
- Pour une croûte tendre, remplacer une petite partie du liquide par du vinaigre.
- Pour une croûte feuilletée, s'assurer que les ingrédients sont froids lors de la préparation.
- Pour éviter que la pâte ne rétrécit pendant la cuisson, placer le fond de tarte dans une assiette à tarte, entourer de film étirable et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant d'ajouter la garniture. Remarque : la pâte peut se conserver ainsi jusqu'à deux jours.
- Lors de l'utilisation du mode Pie (Tarte), le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Tableau de cuisson de tartes en mode Pie (Tarte)

Aliments	Grille	Température	Temps
Tarte aux fruits à deux croûtes fraîche surgelée	 2 3	 375 375	 45–60 75–85
Flan pâtissier fraîche	 2	 425 350	 12–15 35–48
Fond de tarte fraîche	 2	 475	 8–12
Tarte recouverte de meringue fraîche	 2	 350	 12–18
Tarte aux noix fraîche	 2	 350	 45–60

Pizza

	En mode **Pizza**, la chaleur diffusée par l'élément inférieur circule dans la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

Conseils :

- Pour obtenir une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille.
- Pour obtenir une croûte plus molle, utiliser une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte, badigeonner celle-ci d'huile d'olive et couvrir le saladier bien hermétiquement d'un film étirable pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrer de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'attache.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquer le fond avec une fourchette avant de mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisir un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Préchauffer les pierres à pizza pendant le préchauffage du four.
- Faire cuire les pizzas confectionnées à la main au centre de la grille et placer celle-ci en position 2.
- Pour les pizzas surgelées, observer les consignes du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le four est chauffé à une température très élevée. Les salissures sont brûlées sous l'action de la température.

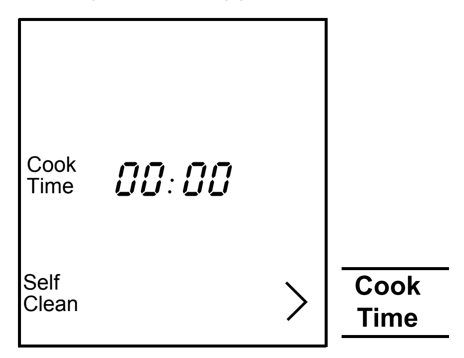
IMPORTANT :
essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

IMPORTANT :
ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Pour régler le mode autonettoyant :

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Régler le **Sélecteur du mode de cuisson** sur **Self Clean** (Autonettoyage).

   Self Clean (Autonettoyage) **Cook Time** (Temps de cuisson) et la flèche correspondante apparaissent sur l'affichage :

3. Tourner le Sélecteur de réglage pour sélectionner le temps de nettoyage. Sélectionner 2:3o heures pour nettoyer un four très sale. Sélectionner 1:30 heures pour nettoyer un four peu sale.

   L'autonettoyage commence après un délai de quelques secondes. La flèche à côté de **Cook Time** (Temps de cuisson) disparaît et la porte du four se verrouille.

   Pour annuler l'autonettoyage, régler le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Off**.

Lorsque le four s'est refroidi, **Self Clean** (Autonettoyage) disparaît de l'affichage et la flèche à côté de la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) apparaît à nouveau. La porte du four est déverrouillée lorsque le mot **End** (Fin) apparaît sur l'affichage.

Nettoyer les cendres résiduelles à l'intérieur du four en utilisant un chiffon humide.

Remarque :

- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
- Dans les modèles à deux fours, l'autonettoyage n'est disponible que pour un four à la fois; l'autre four doit être éteint.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Lèchefrite et grille	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la lèchefrite et sa grille dans le four autonettoyant.
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et peuvent mal glisser. Si cela se produit, mouiller les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Ensuite, enlever l'excédent.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou nettoyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® avec une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.

Pièce	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

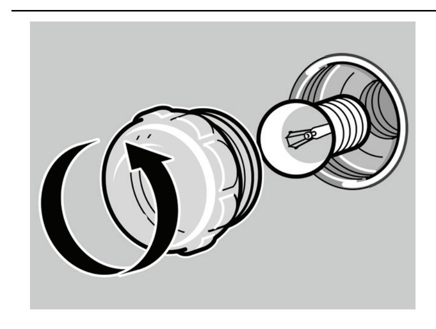


AVERTISSEMENT :

- Avant de remplacer une ou plusieurs ampoules, s'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil. Le non respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures. Les brisures de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte.

Utiliser uniquement des ampoules à 40 Watts.

Pour changer l'ampoule :



1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer le couvercle en verre en le dévissant.
3. Enlever l'ampoule.
4. Saisir l'ampoule avec un chiffon propre et sec et remplacer l'ampoule.
5. Revisser le couvercle en verre pour le mettre en place.
6. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

Retrait de la porte du four

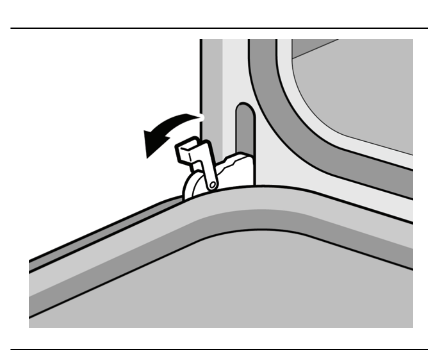


AVERTISSEMENT :

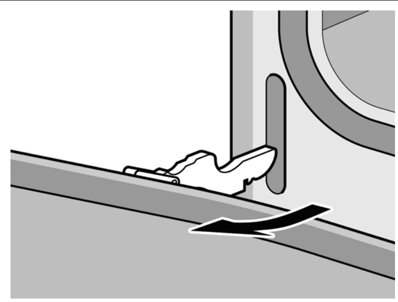
Lors du retrait de la porte :

- Avant d'enlever la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas prendre la poignée, car elle peut osciller dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer car la charnière risque de s'abîmer et vous pourriez vous blesser.

Retrait de la porte du four :

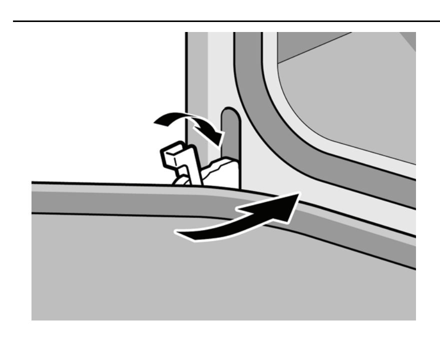


1. Veiller à lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant de tenter de démonter la porte.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Basculer les leviers des charnières vers soi.



1. Fermer la porte doucement jusqu'à ce qu'elle se bloque. Elle se ferme environ à mi-chemin.
2. Tenir fermement la porte par les côtés avec les deux mains, tirer tout droit vers le haut hors fentes de charnières et la sortir. Maintenir fermement, la porte est lourde.
3. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Installation de la porte du four :



1. Tenir fermement la porte avec les deux mains. Placer les charnières dans les fentes.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer charnières et fentes.
3. Pousser le levier vers le bas et loin de soi jusqu'à ce qu'il vienne affleurer l'attache.
4. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée. Elle doit être droite et ne pas dévier.

Dépannage

Avant d'appeler le service de dépannage

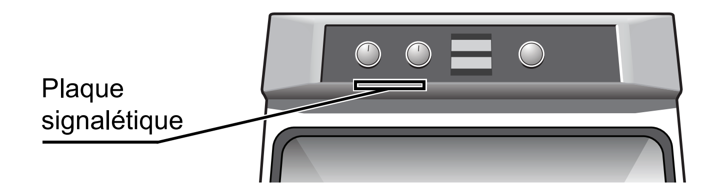
Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir "*Tirer le meilleur parti de votre appareil*" pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir "*Tirer le meilleur parti de votre appareil*" pour des conseils et des suggestions. Au besoin, effectuer l'étalonnage du four. Voir "*Décalage de la température du four*" sous "*Paramètres du client*".
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir "*Décalage de la température du four*" sous "*Paramètres du client*".
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir "*Décalage de la température du four*" sous "*Paramètres du client*".
Les résultats de cuisson en mode Convection Bake (Cuisson par convection) ne sont pas les résultats prévus.	La température du four doit être réduite manuellement de 25 °F. Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grilles, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, effectuer l'étalonnage du four. Voir "*Décalage de la température du four*" sous "*Paramètres du client*".
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé. Voir "*Décalage de la température du four*" sous "*Paramètres du client*".
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Essuyer avec un chiffon propre et sec avant de retirer le couvercle.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.
"**E**" et un numéro s'affichent à l'écran et le tableau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Appuyer sur une touche quelconque ou tourner un sélecteur pour mettre fin au signal sonore. Au besoin, réinitialiser le four. Si un code d'erreur reste affiché, prenez-en note, annuler le four et appeler un technicien en entretien et en réparation agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le tableau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est pressée.	S'assurer que la surface est propre et sèche. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection tourne pendant le préchauffage du four. Ceci est normal.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Se reporter à la plaque signalétique de l'appareil électroménager pour faire une demande de dépannage. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure du tableau de commande :



Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Bosch dans le présent énoncé de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales ;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition "en l'état", ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale ;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas cessibles.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, elle constitue le meilleur moyen pour Bosch de vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défaut de matière ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que la fabrication de votre produit présente un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du produit ont été faites sans succès, alors Bosch remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Tout composant ou pièce enlevés deviennent la propriété de Bosch, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Bosch en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Bosch aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Bosch recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Bosch décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Bosch et qui possèdent, de l'avis de Bosch, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, Bosch n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service

agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Bosch n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de Bosch, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des aéronefs ou bateaux quels qu'ils soient) ;
- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le "bricolage" fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil).
- réglage, altération ou modification de toute sorte ;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction ;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit ;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Bosch n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites alors que le produit ne présente aucun problème ; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation appropriés et pour toute modification y compris sans limitation armoires, murs, planchers, étagères, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE

FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Contenidos

Contenidos Continuación

Este electrodomestico de Bosch es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

¡Esparamos oir de usted!

Acerca de este manual

Cómo se organiza este manual

Puede aprovechar al máximo su nuevo horno leyendo este manual desde el comienzo hasta el final. De esta manera, usted conocerá su electrodoméstico y se familiarizará con su funcionamiento y funciones en forma sistemática.

El manual está compuesto por las siguientes partes:

- La sección "*Seguridad*" proporciona información sobre cómo operar su horno en forma segura.
- La sección "*Comienzo*" le presenta los componentes y las funciones del horno.
- La sección "*Operación*" le ofrece instrucciones paso a paso sobre cómo operar su horno.
- En la sección "*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*", encontrará una lista de muchas comidas comunes que indica el modo, la temperatura, la posición de la rejilla y el tiempo de horneado adecuados del horno. Esta sección también incluye varios consejos sobre utensilios para hornear y para preparar alimentos.
- La sección "*Limpieza y mantenimiento*" le brinda información sobre cómo limpiar y mantener las distintas partes del horno.
- La sección "*Servicio técnico*" incluye su garantía y consejos para que usted mismo resuelva los problemas que se le puedan presentar.
- Preste especial atención a las instrucciones de seguridad importantes que se encuentran en la sección "*Seguridad*".

Seguridad



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA:

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso doméstico normal de una familia únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para usarlo al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Si esto sucede durante el proceso de autolimpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad para evitar incendios

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

En el caso de que su ropa o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

Tenga a la mano un extinguidor de incendio adecuado, en un área fácilmente visible y accesible, próxima al horno.

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague la hornilla. TENGA CUIDADO PARA PREVENIR QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS, puede quemarse.
- NO USE AGUA, ni toallas o trapos húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- Use un extinguidor SÓLO si:
  1) Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
  2) El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
  3) Alguien llamó al departamento de bomberos.
  4) Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el aire caliente y/o vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario a efectos de la cocción o limpieza. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, cognac, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de combustión, ya que los vapores del alcohol se pueden prender fuego en el horno. Use solamente pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos y abra la puerta del horno con cuidado.

Siempre debe colocar las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Sujétese todas las prendas holgadas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas sueltas.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre la operación segura del electrodoméstico por parte de personas calificadas.

No permita que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, un cajón calentador o un cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

PRECAUCIÓN:

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes que estén sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

IMPORTANTE ADVERTENCIA DE SEGURIDAD: La Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza pueden generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en hornos autolimpiantes despide pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído en la lista de las causas potenciales del cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva. La exposición a estas sustancias puede minimizarse:

1. Permitiendo una buena ventilación al cocinar con gas.
2. Permitiendo una buena ventilación durante e inmediatamente después de realizar el proceso de autolimpieza del horno.
3. Haciendo funcionar la unidad según las instrucciones de este manual.

Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta esté trabada y que no se abrirá. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.

Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Durante el proceso de autolimpieza, las emanaciones liberadas pueden ser perjudiciales para los pájaros. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

No deje que se acumule grasa en el horno.

Seguridad en los utensilios de cocina

No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

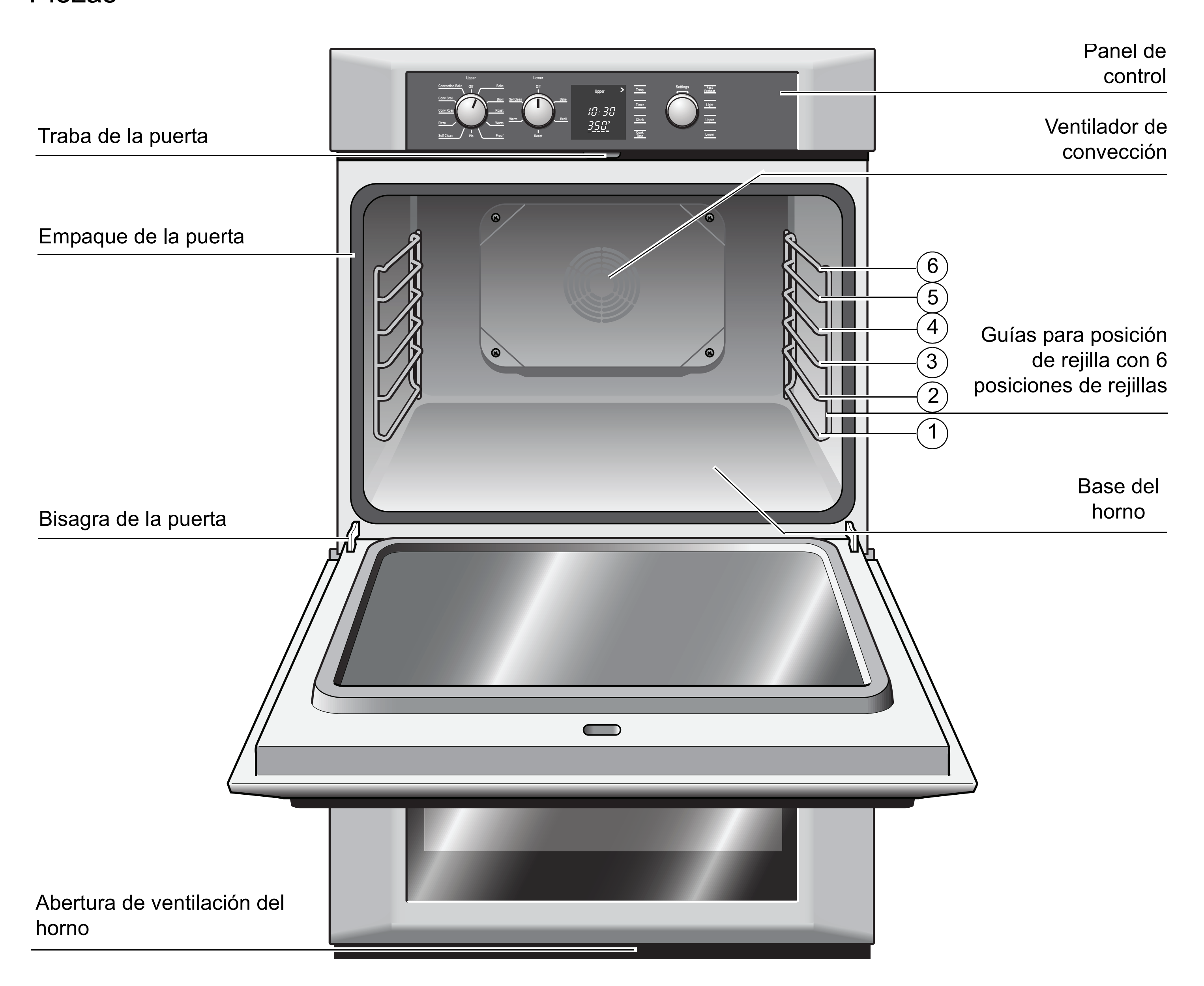
Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.

No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Comienzo

Piezas y accesorios

Piezas*



* La imagen muestra un horno doble. Su electrodoméstico puede ser ligeramente diferente.

Ventilador de refrigeración El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. Puede escucharse el ventilador cuando está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de la abertura de ventilación del horno. Es posible que el ventilador funcione después de que el horno esté apagado.

Abertura de ventilación del horno La abertura de ventilación del horno está ubicada en la base de la unidad. Es posible que salga aire tibio de la abertura de ventilación antes, durante y después

de la cocción. Es normal que salga vapor de la abertura de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos por convección. Cuando el horno está funcionando en un modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección también puede funcionar durante los procesos Fast Preheat (Precalentar rápido) y Self Clean (Autolimpieza).

Base del horno

La base del horno oculta el elemento de calentamiento inferior. Por lo tanto, el elemento está protegido contra daños y derrames.

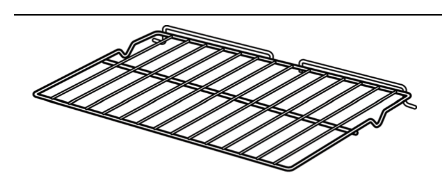
Nota: No coloque los alimentos directamente en la base del horno.



ADVERTENCIA:

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Accesorios



Rejilla plana

No la limpie en el horno autolimpiante.



Asadera y parrilla

Úselas para asar con calor directo y asar.
No las limpie en el horno autolimpiante.

Introducir la rejilla



PRECAUCIÓN:

Para evitar quemaduras, debe colocar las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de encender el horno. Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén calientes.



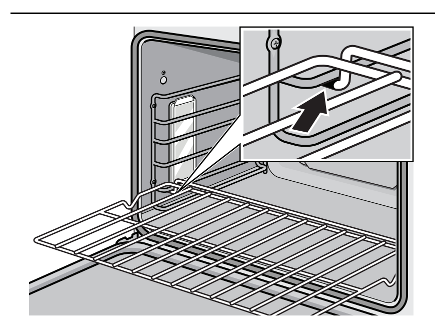
PRECAUCIÓN:

Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla plana esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni boca abajo.

Rejilla plana

La rejilla está diseñada con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.

Introducir la rejilla plana en el horno:



1. Tome la rejilla firmemente de ambos lados.
2. Introduzca la rejilla (vea la imagen).
3. Incline hacia arriba la rejilla para que se detenga al insertarse en la guía de la rejilla.
4. Coloque la rejilla en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro hasta el tope. La rejilla debe estar derecha y plana, no torcida.

Retire la rejilla plana del horno:

1. Tome la rejilla firmemente de ambos lados y jale hacia usted.
2. Al llegar al tope, inclínela hacia arriba y jale el resto hacia afuera.

Control*



*Este es un panel de control de un horno doble. Su panel de control puede ser ligeramente diferente.

Botones digitales: Sólo tiene que pulsar ligeramente para usarlos. Los botones digitales no funcionan si pulsa varios botones juntos a la vez, como sucede al limpiarlos.

Temp	Activa el modo de programaciones para la temperatura del horno. Activa y sale del menú de programaciones del cliente.
Timer	Programa y muestra el temporizador. Detiene el bip cuando finaliza el tiempo
Clock	Programa y muestra el reloj.
Cook Time	Programa y muestra el tiempo de cocción.
Fast Preheat	Enciende y apaga la función Fast Preheat (Precalentar rápido) (no disponible para todos los modos de cocción; no disponible para el horno inferior en los modelos de hornos dobles).
Light	Enciende y apaga la luz del horno. No se puede utilizar en el modo de autolimpieza.
Upper	Cambia al horno superior en modelos de hornos dobles. Pulse antes de seleccionar o cambiar las programaciones en el horno superior.
Lower	Cambia al horno inferior en modelos de hornos dobles. Pulse antes de seleccionar o cambiar las programaciones en el horno inferior.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, límpielo con un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Operación

Acerca del electrodoméstico

Su nuevo horno combina resultados superiores de cocción con una operación simple.

El diseño del horno ha sido optimizado para mejorar la distribución del calor en la cavidad del horno. El resultado es un dorado parejo, tiempos de cocción más cortos y menor consumo de energía.

Gracias al modo Self Clean (Autolimpieza), las horas que pasaba fregando las esquinas más oscuras del horno son parte del pasado. El horno quema los residuos en forma sencilla y fácil. Lo único que le queda por hacer es sacar las cenizas que quedan en el horno después de que finaliza el proceso de autolimpieza.

La claridad de las etiquetas de los botones digitales y perillas facilita la operación del horno. Este manual incluye todas las instrucciones para operar el horno.

Si tiene alguna pregunta, no dude en llamarnos. Nuestro número de teléfono se encuentra al comienzo de este manual. ¡Esperamos recibir sus comentarios y sugerencias!

Funciones básicas

Programar el reloj

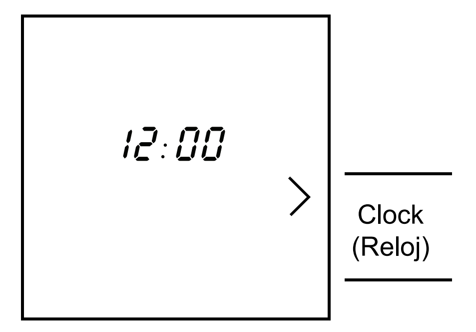
Este horno nuevo incluye funciones de tiempo para las cuales se debe programar la hora actual. Por lo tanto, es importante programar el reloj en primer lugar. Para acceder al menú, el horno debe estar apagado.

El menú para programar el reloj aparece automáticamente después de un corte de electricidad. En este caso, vaya directamente al paso 3.

Para programar el reloj:

1. Gire el dial de **modo de cocción** a "**Off (Apagado)**".
2. Pulse **Clock (Reloj)**.

   La hora y la flecha que se encuentra junto a **Clock (Reloj)** aparecen en la pantalla:



3. Use el dial de **programaciones** para programar la hora actual.
4. Pulse **Clock (Reloj)**.

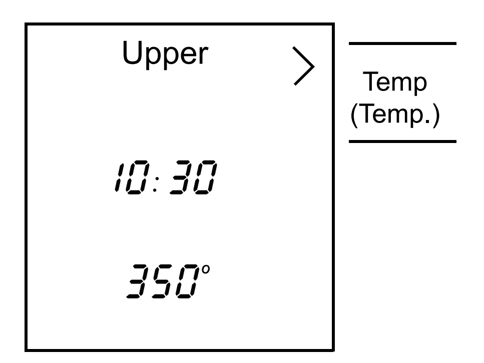
   La flecha que se encuentra junto a "**Clock (Reloj)**" desaparece. El reloj está programado y en funcionamiento.

Programar el modo de cocción y la temperatura

Para programar el modo de cocción y la temperatura:

1. Gire el dial de **modo de cocción** al modo de cocción preferido.

   La temperatura predeterminada y la flecha que se encuentra junto a **Temp (Temp.)** aparecen en la pantalla:

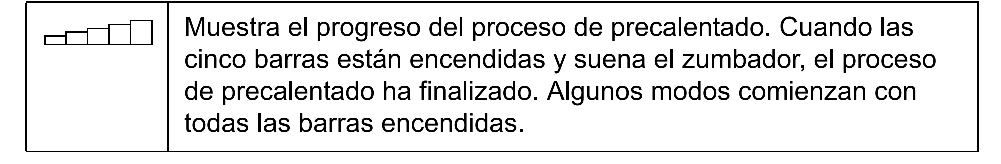


2. Gire el dial de **programaciones** para programar la temperatura.

   El horno comienza a funcionar después de unos segundos.

   Mientras el horno se está precalentando, en la pantalla aparece ya sea la temperatura actual o la temperatura programada del horno, según lo que esté programado en las programaciones del cliente.

Monitor de precalentado:



	Muestra el progreso del proceso de precalentado. Cuando las cinco barras están encendidas y suena el zumbador, el proceso de precalentado ha finalizado. Algunos modos comienzan con todas las barras encendidas.

Nota:

- Pulse **Temp (Temp.)** para cambiar entre la temperatura programada y la actual.
- La temperatura siempre puede modificarse cuando la flecha que se encuentra junto a **Temp (Temp.)** está iluminada. Pulse **Temp (Temp.)** para activar la flecha.
- En el modo Broil (Asar con calor directo), ajuste el valor del modo Broil (Asar con calor directo) entre 1 y 3 (1=bajo, 2=medio, 3=alto).
- Para los modelos de hornos dobles, se debe seleccionar el horno en particular antes de poder modificar la temperatura. Para seleccionar un horno, pulse **Upper (Superior)** o **Lower (Inferior)**.

Limitación del tiempo de calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento es limitado. Si usted se olvida de apagar el horno, este se apaga automáticamente después de un tiempo determinado (ver tabla a continuación), a menos que esté programado con Cook Time (Tiempo de cocción).

El tiempo máximo permitido depende de la temperatura:

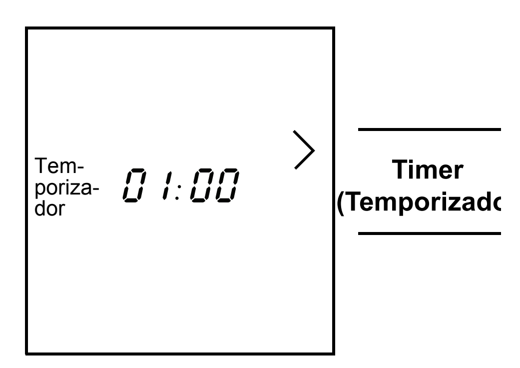
Temperatura en ºF	Temperatura en ºC	Tiempo máx. permitido sin actividad
100–200	30–120	24 horas
201–550	121–300	12 horas

Se detiene el calentamiento hasta que se modifica un valor.

Temporizador

Para programar el temporizador:

1. Pulse **Timer (Temporizador)**.
   La flecha y "**Timer (Temporizador)**" aparecen en la pantalla:



2. Gire el dial de **programaciones** para programar el nuevo tiempo de cocción.
3. Pulse **Timer (Temporizador)**.
   El temporizador comienza a funcionar.

Cuando finaliza el temporizador, se escucha un bip. Pulse **Timer (Temporizador)**. Se cancelan el temporizador y la señal de bip.

Pulse **Timer (Temporizador)** para modificar un temporizador en funcionamiento y programar un nuevo horario.

Para cancelar un temporizador en funcionamiento, prográmelo en cero y confirme con **Timer (Temporizador)**.

Nota:
- El temporizador se puede programar para 99:59 minutos (m:s) como máximo.
- El temporizador no se modifica al modificar otros valores.
- El indicador de la pantalla depende de lo que esté programado en las programaciones del cliente. La configuración de la pantalla estándar muestra el reloj cuando el temporizador está en funcionamiento. En este caso, pulse **Timer (Temporizador)** para ver el temporizador en funcionamiento.

Funciones especiales

Las funciones especiales le darán mayor comodidad al cocinar.

Obtendrá más información sobre estas funciones especiales en las siguientes secciones:

- Fast Preheat (Precalentar rápido)
- Cook Time (Tiempo de cocción)

Precalentar rápido

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) calienta el horno más rápido que la función de precalentado estándar. Esta función está disponible en el horno superior para los modos Bake (Hornear), Roast (Asar), Pie (Pay), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección) y Pizza.

Para programar la función Fast Preheat (Precalentar rápido):

1. Programe el modo de cocción y la temperatura.
2. Pulse **Fast Preheat (Precalentar rápido)**.
   Comienza la función Fast Preheat (Precalentar rápido).

El horno se va calentando hasta que alcanza la temperatura especificada. Luego se escucha un bip, y "**Fast Preheat (Precalentar rápido)**" desaparece de la pantalla.

Nota:

- La temperatura debe programarse al menos en 200 ºF (100 ºC) para usar la función Fast Preheat (Precalentar rápido).
- La función Fast Preheat (Precalentar rápido) se puede encender incluso si el horno ya está en uso.
- La función Fast Preheat (Precalentar rápido) NO permanecerá encendida si el modo de cocción se modifica después de haber iniciado la función Fast Preheat (Precalentar rápido).

Tiempo de cocción

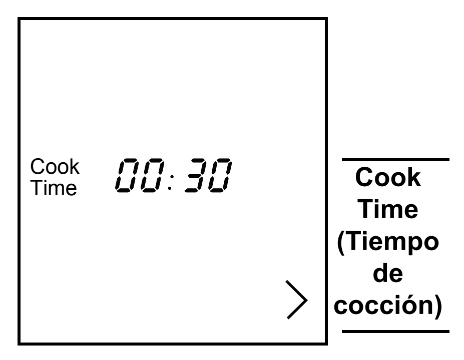
Use la función Cook Time (Tiempo de cocción) para programar el tiempo de cocción para los alimentos. El horno se apaga automáticamente al término del tiempo de cocción programado.

	**PRECAUCIÓN:**
	Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

Para programar la función Cook Time (Tiempo de cocción):

1. Programe el modo de cocción y la temperatura.
2. Pulse **Cook Time (Tiempo de cocción)**.

   "**Cook Time (Tiempo de cocción)**", la flecha correspondiente y el tiempo predeterminado (30 minutos) aparecen en la pantalla.

3. Gire el dial de **programaciones** para modificar el tiempo predeterminado según sea necesario.

   El horno comienza a funcionar después de unos segundos. El horno también puede comenzar a funcionar pulsando **Cook Time (Tiempo de cocción)**.

   Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. En la pantalla aparecerá "**End (Fin)**". Abra la puerta del horno o gire el dial de **modo de cocción** a la posición "**Off (Apagado)**" para apagar el bip.

Nota:
- También se puede ajustar el tiempo de cocción cuando el horno está en funcionamiento.
- El tiempo de cocción se puede ajustar cuando la flecha que se encuentra junto a Cook Time (Tiempo de cocción) está encendida.
- El valor máximo de Cook Time (Tiempo de cocción) es 23:59 horas.
- Para cancelar Cook Time (Tiempo de cocción), prográmelo en cero.

Programaciones del cliente

El menú de programaciones del cliente se utiliza para personalizar las programaciones del horno.

Se pueden ajustar las siguientes programaciones:

Elemento del menú	Descripción	Predeterminado
CS1: Modo del reloj	Modo de pantalla de 12 ó 24 horas	12 h
CS2: Duración del zumbador	1 = Corta (10 segundos) 2 = Media (2 minutos) 3 = Larga (5 minutos)	2
CS3: Unidad de temperatura	F = Fahrenheit C = Celsius	F
CS4: Temperatura que aparece en la pantalla	Pantalla durante el modo Preheat (Precalentar): C = Temperatura actual S = Temperatura programada	S
CS5: Tiempo deseado	Aquí es donde el tiempo que aparece en la pantalla se puede ajustar si varios tiempos están en funcionamiento simultáneamente. Para mostrar los demás tiempos, pulse el botón digital correspondiente. 1 = En la pantalla siempre aparece el reloj 2 = En la pantalla siempre aparece un temporizador en funcionamiento 3 = En la pantalla siempre aparece un tiempo de cocción en funcionamiento	1
CS6: Zumbador cada vez que se pulsa un botón	Sonido de botón digital: Sí o No	Sí
CS7: Compensación de temperatura del horno (solamente para los hornos individuales y superiores)	Establece el valor de compensación. Cuando se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en este valor. La función Temperature Offset (Compensación de temperatura) es útil si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. El rango para cambiar la compensación es de +/- 35 °F (+/- 19 °C). La temperatura se modifica en incrementos de 1°.	0

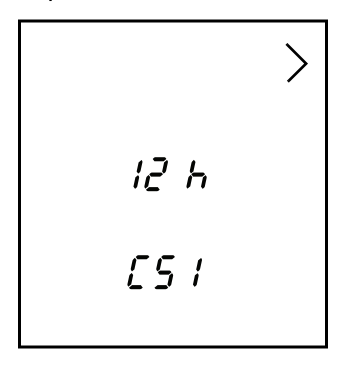
Elemento del menú	Descripción	Predeterminado
CS8: Compensación de temperatura del horno (solamente para los hornos inferiores)	Establece el valor de compensación. Cuando se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en este valor. La función Temperature Offset (Compensación de temperatura) es útil si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. El rango para cambiar la compensación es de +/- 35 °F (+/- 19 °C). La temperatura se modifica en incrementos de 1°.	0

Para modificar las programaciones:

Para acceder al menú de "programaciones del cliente", el horno debe estar apagado, y el temporizador no debe estar funcionando.

1. Pulse **Temp (Temp.)** durante dos segundos para acceder al menú de programaciones del cliente.

   El primer elemento del menú, CS1 = "**Modo del reloj**", aparece en la pantalla:

2. Use el dial de programaciones para programar el valor deseado.
3. Confirme pulsando **Timer (Temporizador)**.

   El siguiente elemento del menú, CS2 = "**Valor de la duración del zumbador**", aparece en la pantalla.

Siempre programe los valores como se describe en los pasos 2 y 3. Pulse **Temp (Temp.)** para abandonar el menú.

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Consejos generales

Ubicación de moldes

Los resultados del horneado son mejores si los moldes se colocan en el centro del horno. Si hornea más de un molde por rejilla, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde. Al hornear cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, distribuya los moldes alternadamente en dos rejillas, de manera que no queden directamente uno arriba del otro.

Papel de aluminio



ADVERTENCIA:

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Precalentar el horno

- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno al usar los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Pie (Pay), Pizza y Warm (Calentar).
- No se utiliza la función Preheat (Precalentar) para los modos Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección) y Proof (Elevar).
- Precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de temperatura del horno.
- Use la función Fast Preheat (Precalentar rápido) para acelerar el precalentamiento.

Para obtener mejores resultados

- Use las recomendaciones de cocción como referencia.
- Cuando abra la puerta, ciérrela lo antes posible para evitar la reducción de temperatura.
- Use la luz interna del horno para ver los alimentos por la ventana del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Use la función Timer (Temporizador) para controlar los tiempos de cocción.

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Por lo tanto, reduzca la temperatura del horno 25 ºF al hornear en recipientes de vidrio.
- Use moldes que logren el dorado deseado. Para obtener masas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear livianos anodizados o de metal brillante.
- Los moldes oscuros, ásperos u opacos (antiadherentes o anodizados) absorben el calor y hacen que la masa quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 ºF al usar este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.

- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No se deben colocar asaderas ni otros objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No deje la asadera vacía en el horno durante la cocción, dado que puede modificar el rendimiento de la cocción. Guarde la asadera fuera del horno.

Hornear a altas altitudes

- Al cocinar a altas altitudes, las recetas y los tiempos de cocción varían.

  Para obtener información precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Es posible que deba pagar un costo por las guías. Especifique qué guía de preparación de alimentos a altas altitudes desea: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

- Es normal que se evapore cierto grado de humedad de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.

Hornear

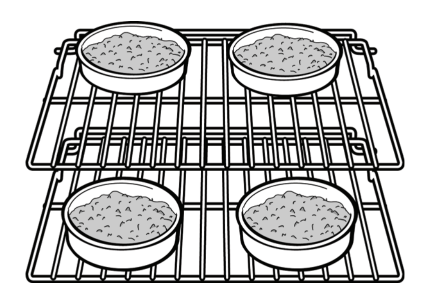
	**Bake (Hornear)** significa cocinar con aire seco y caliente. Tanto el elemento superior como el inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.

El modo Bake (Hornear) puede utilizarse para preparar una variedad de alimentos, desde pastelería hasta estofados. Consulte la temperatura del horno y el tiempo de horneado en las indicaciones de la receta o del paquete.

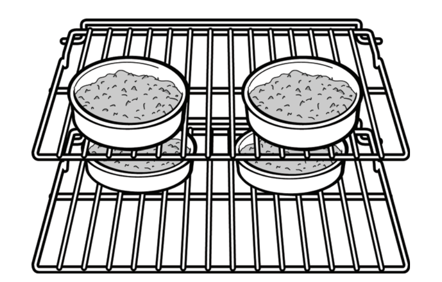
Consejos:

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de horneado dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En los moldes de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos en una rejilla individual con un espacio de 1" a 1½", como mínimo, entre los moldes o las fuentes y las paredes del horno.
- Elimine la pérdida de temperatura del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.
- Si se necesita usar varias rejillas, use 2 rejillas como máximo. Para pasteles, use las posiciones de rejilla 3 y 5. Para galletas, use las posiciones de rejilla 1 y 4. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro, (consulte el gráfico que figura a continuación). También se puede usar un modo por convección.

Electrodomésticos de 27”:



Electrodomésticos de 30”:



Hornear por convección

	El modo **Convection Bake (Hornear por convección)** es similar al modo Bake (Hornear). El calor proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor circula por todo el horno gracias al ventilador de convección.

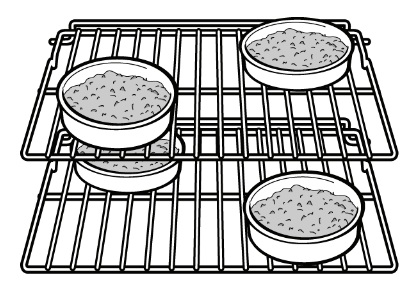
El modo Convection Bake (Hornear por convección) es ideal para productos horneados, como galletas, bizcochos, panes y pasteles. También sirve para cocinar con varias rejillas (2 ó 3) al mismo tiempo. Los beneficios del modo Convection Bake (Hornear por convección) incluyen:

- Uso de varias rejillas al mismo tiempo.
- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se levantan más rápido).
- Dorado parejo.

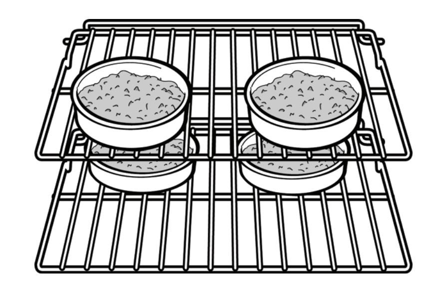
Consejos

- Reduzca 25 ºF de la temperatura indicada en la receta. Consulte el cuadro para el modo Convection Bake (Hornear por convección).
- Si hornea más de un molde por rejilla, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro, (consulte el gráfico que figura a continuación).

Electrodomésticos de 27”:



Electrodomésticos de 30”:



Cuadro para el modo Convection Bake (Hornear por convección)

Alimento	Posición de rejilla			Temp.	Tiempo
	1 rejilla	2 rejillas	3 rejillas		
Pasteles					
Mantecadas	3	2+5		325	17–27
Pastel Bundt	2			325	45–65
Pastel de ángel	1			325	40–50
Capas (8" ó 9")	3	2+5		325	25–35
Rectangular (9x13)	3			325	30–37
Galletas					
Azúcar	3	1+4	1+3+5	350	6–10
Pepa de chocolate	3	1+4	1+3+5	325	8–17
Barras de galletas					
De limón	3			325	30–40
Brownie	3			325	30–45
Panes					
Pan con levadura, hogaza, 9x5	2			400	23–33
Roles pequeños	3	2+5		375	10–17
Pan rápido, hogaza, 8x4	2			350	48–62
Bizcochos	2	2+5		325	12–19
Muffins	3	2+5		400	14–21
Bombas de crema					
Frescas	3	2+5	1+3+5	400	23-33

Asar



El modo **Roast (Asar)** usa los elementos superior e inferior para mantener la temperatura del horno. En este modo, el elemento superior genera calor más intenso que el elemento inferior. Esto logra un dorado mayor del exterior, mientras que el interior queda bien húmedo.

El modo Roast (Asar) es ideal para cortes de carne o de ave grandes.

Consejos:

- Use una asadera alta o cubra la fuente con una tapa o papel de aluminio.
- Agregar líquidos, como agua, jugo, vino, caldo o aderezo líquido, para saborizar y humedecer.
- En este modo, se pueden usar bolsas para asar.
- Al asar un pollo o un pavo entero, coloque las alas hacia atrás y ate las patas holgadamente con hilo de cocina.

Asar por convección

	El modo **Convection Roast (Asar por convección)** utiliza el calor de los elementos superiores e inferiores, así como también el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Roast (Asar por convección) es ideal para preparar cortes de carne y de ave suaves.

Los beneficios del modo Convection Roast (Asar por convección) incluyen:

- La cocción es un 25% más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.

Consejos:

- Use la misma temperatura que indica la receta.
- Controle el grado de cocción poco después de haber comenzado a cocinar, dado que el tiempo de asado puede disminuir. Consulte los ejemplos en el cuadro para el modo Convection Roast (Asar por convección).
- No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.
- Use la asadera y la parrilla provistas con el horno para asar alimentos. También puede usarse una bandeja que no sea profunda, sin cubrirla.
- Use un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.
- Si la carne está dorada como usted quiere, pero aún no está cocida, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio sobre la carne para que no se dore excesivamente.
- Deje la carne cubierta con papel de aluminio entre 10 y 15 minutos después de retirarla del horno.
- Consulte las posiciones de rejilla recomendadas en el cuadro.

Cuadro para el modo Convection Roast (Asar por convección)

Alimento	Pos. de rejilla	Peso (lb)	Temp. del horno	Tiempo (min/lb)*	Temp. interna
Carne de res					
Ojo de bife asado (deshuesado)					
Vuelt/vuelt	2	3.0–5.5	325	27–31	145
Término medio	2	3.0–5.5	325	30–38	160
Cuadril, ojo, punta de solomillo, solomillo (deshuesado)					
Vuelt/vuelt	2	3.0–6.0	325	18–33	145
Término medio	2	3.0–6.0	325	30–35	160
Lomo asado (vuelt/vuelt)	2	2.0–3.0	425	15–24	145

Alimento	Pos. de rejilla	Peso (lb)	Temp. del horno	Tiempo (min/lb)*	Temp. interna
Cerdo					
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	1.5–2.9	350	19–36	160
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	3.0–6.0	350	14–23	160
Lomo	2	2.0–3.0	425	18–28	160
Carne de ave					
Pollo, entero	2	3.5–8.0	375	13–20	180
Pavo, sin relleno**	1	12.0–15.0	325	10–14	180
Pavo, sin relleno**	1	16.0–20.0	325	9–13	180
Pavo, sin relleno**	1	21.0–25.0	325	6–12	180
Pechuga de pavo	2	4.0–8.0	325	19–23	170
Gallina de Cornualles	2	1.0–1.5	350	45–75 (tiempo total)	180
Cordero					
Pata, con hueso					
Término medio	2	4.0–6.0	325	30–35	160

*El tiempo de asado es aproximado y puede variar según la forma de la carne.

**El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Asar con calor directo por convección

	El modo **Convection Broil (Asar con calor directo por convección)** es similar al modo Broil (Asar con calor directo). Combina el calor intenso del elemento superior con el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado gruesos y suaves. No se recomienda usar el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) para dorar panes, estofados ni otros alimentos. Siempre use este modo con la puerta cerrada.

Además de los beneficios de asar los alimentos con calor directo del modo estándar, asar con calor directo por convección es más rápido.

Consejos:

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos 1½" de grosor.
- Use la asadera y la parrilla incluidas con el horno.

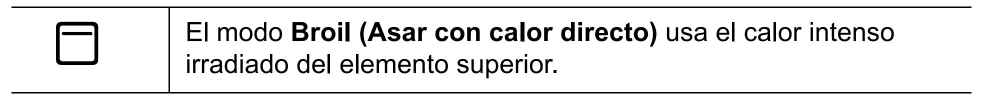
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección)).
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Cuadro para el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección)

Alimento	Pos. de rejilla	Valor del modo Broil (Asar con calor directo)	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Carne de res					
Bistec, de 1½" o más					
Vuelt/vuelt	3	550	145	10–12	8–10
Término medio	3	550	160	13–15	11–13
Bien cocido	3	550	170	15–17	13–15
Hamburguesa, de 1" o más					
Término medio	4	550	160	11–14	8–11
Carne de ave					
Pechuga de pollo, con hueso	3	450	170	18–22	17–20
Cerdo					
Chuletas, de 1¼" o más	4	550	160	9–11	8–10
Salchicha, fresca	4	550	180	5–7	3–5

*El tiempo de Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es aproximado y puede variar levemente. Los tiempos se basan en cocción con un elemento precalentado para asar con calor directo.

Asar con calor directo



	El modo **Broil (Asar con calor directo)** usa el calor intenso irradiado del elemento superior.

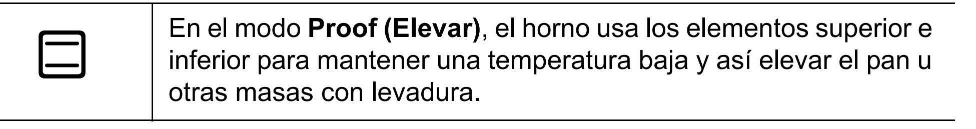
El modo Broil (Asar con calor directo) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado suaves y delgados (1" o menos). También puede usarse para dorar panes y estofados. Siempre use esta función con la puerta cerrada. Los beneficios de asar con calor directo incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocine sin agregar grasas ni líquidos.

Consejos:

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos ¾" de grosor.
- Pincele el pescado y la carne de ave con mantequilla o aceite para que no se peguen.
- Use la asadera y la parrilla incluidas con el horno.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Broil (Asar con calor directo)).
- Al dorar la parte superior de los estofados, use solamente fuentes de metal o de cerámica de vidrio, como Corningware®.
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Elevar



	En el modo **Proof (Elevar)**, el horno usa los elementos superior e inferior para mantener una temperatura baja y así elevar el pan u otras masas con levadura.

- Elevar significa que la masa con levadura aumenta de volumen.
- El rango de temperaturas del modo Proof (Elevar) es de 85 ºF a 110 ºF.
- La temperatura predeterminada en el modo Proof (Elevar) es 100 ºF.
- Cubra el bol o molde holgadamente y use cualquier rejilla en la que quepa un recipiente de ese tamaño.
- Mantenga cerrada la puerta y use la luz del horno para controlar cómo va aumentado de volumen la masa.

Calentar

	En el modo **Warm (Calentar)**, los elementos superior e inferior mantienen una temperatura baja en la cavidad del horno para mantener los alimentos a la temperatura ideal para servirlos.

- Use el modo Warm (Calentar) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
- Las temperaturas del modo Warm (Calentar) son de 140 ºF a 220 ºF.
- La temperatura predeterminada en el modo Warm (Calentar) es 170 ºF.
- Los alimentos que deben mantenerse húmedos deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio.



PRECAUCIÓN:

Al usar el modo Warm (Calentar), siga estas pautas:

- No use el modo Warm (Calentar) para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F o más.
- NO caliente alimentos durante más de una hora.

Pay

	En el modo **Pie (Pay)** el calor del elemento superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use Pie (Pay) para cocinar pays frescos o congelados.

Consejos:

- Los tiempos de horneado pueden disminuir levemente al utilizar este modo. Controle los pays antes.
- Para prevenir que se dore demasiado, es posible que se deba cubrir el borde del pay con papel de aluminio o un aro para pay.
- Use harina multiuso blanqueada o harina para pastelitos para la corteza. La harina para pasteles o pan puede producir cortezas débiles o firmes.
- Para obtener una corteza suave, reemplace una parte del líquido por una parte pequeña de vinagre.
- Para obtener una corteza hojaldrada, asegúrese de que los ingredientes estén fríos durante la preparación.
- Para evitar que la masa se encoja durante la cocción, coloque la corteza en un molde para pay, envuélvalo con plástico y déjelo reposar en el refrigerador durante 30 minutos antes de agregar el relleno. Nota: La masa puede guardarse de este modo hasta dos días.
- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo Pie (Pay).

Cuadro para Pie (Pay)

Alimento	Rejilla	Temperatura	Tiempo
Pay de frutas con 2 cortezas			
recién preparado	2	375	45–60
congelado	3	375	75–85
Pay de natilla			
recién preparado	2	425 350	12–15 35–48
Base para pay			
recién preparada	2	475	8–12
Pay con cobertura de merengue			
recién preparado	2	350	12–18
Pay de nueces			
recién preparado	2	350	45–60

Pizza

	En el modo **Pizza** el calor de los elementos superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

Consejos:

- Para una corteza crujiente, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
- Para una corteza blanda, use bandeja para pizza.
- Al elevar masa, unte la masa con aceite de oliva y cubra el bol herméticamente con un plástico para prevenir la formación de costras.
- Esparza harina de maíz sobre la bandeja para pizza para que no se pegue.
- Si se usa una pala para pizza, esparza harina de maíz sobre la pala para facilitar el traslado de la masa a la bandeja.
- Si se utiliza masa para pizza casera precocinada, pinche la masa con un tenedor antes de hornearla.
- Si se utiliza una bandeja para pizza, elija una bandeja perforada y oscura para obtener una corteza más crujiente, y una bandeja no perforada para una corteza blanda.
- Precaliente las piedras para horneado mientras se calienta el horno.
- Hornee las pizzas caseras en la posición de rejilla 2, en el centro de la rejilla.
- Siga las indicaciones del fabricante para cocinar pizza congelada.
- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo Pizza.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Autolimpieza

Durante el modo Self Clean (Autolimpieza), el horno se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos se queman a esta temperatura.

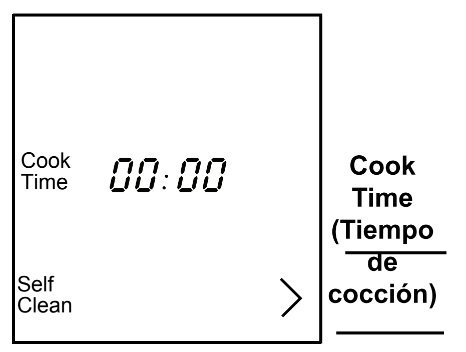
IMPORTANTE:
Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

IMPORTANTE:
No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Para programar el modo Self Clean (Autolimpieza):

1. Retire todos los accesorios y las rejillas del horno.
2. Gire el **dial de modo de calentamiento** a **Self Clean (Autolimpieza)**.

   "**Self Clean (Autolimpieza)**", "**Cook Time (Tiempo de cocción)**" y la flecha correspondiente aparecen en la pantalla:



3. Gire el dial de programaciones para programar el tiempo de limpieza. Seleccione 2:30 horas para un horno muy sucio. Seleccione 1:30 horas para un horno levemente sucio.

   El proceso de autolimpieza comienza al cabo de unos segundos. La flecha que se encuentra junto a **Cook Time (Tiempo de cocción)** desaparece, y la puerta está trabada.

   Para cancelar la función de autolimpieza, gire el **dial de modo de cocción** a "**Off (Apagado)**".

Una vez que el horno está frío, "**Self Clean (Autolimpieza)**" desaparece, y la flecha que se encuentra junto a **Cook Time (Tiempo de cocción)** vuelve a aparecer. La puerta del horno está destrabada cuando aparece “**End (Fin)**” en la pantalla.

Limpie el resto de la ceniza del horno con un paño húmedo.

Nota:
- No se puede encender la luz del horno durante el proceso de autolimpieza.
- El esmalte especial, resistente al calor, y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el transcurso del tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. No use esponjillas ni limpiadores abrasivos para tratar la decoloración.
- En los modelos de hornos dobles, el modo Self Clean (Autolimpieza) sólo está disponible para un horno por vez, y el otro horno debe estar apagado.

Debe evitarse el uso de estos limpiadores

No use limpiadores para hornos comerciales como Easy Off®. Pueden dañar el acabado o las piezas del horno.

Nunca use esponjillas ni limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza

Pieza	Recomendaciones
Asadera y parrilla	Lávelas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelas, o frótelas suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie la asadera ni la parrilla en el horno autolimpiante.
Rejilla plana	Lávela con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquela, o frótela suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie la rejilla en el horno autolimpiante. Si las rejillas planas se limpian en el horno durante el modo Self Clean (Autolimpieza), perderán su acabado brilloso y quizás se traben al deslizarlas. Si esto ocurre, se deben limpiar los bordes de la rejilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Luego, limpie el exceso.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Límpielo con jabón y agua o limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® para sacar las salpicaduras de grasa y las manchas difíciles.
Superficies pintadas	Límpielas con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie inmediatamente los derrames ácidos como jugos de fruta, leche y tomates con un paño seco. No use una esponja o un paño húmedo en la porcelana caliente. Cuando se haya enfriado, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® en una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para limpiar las manchas difíciles, use una esponja con jabón. Es normal que se formen líneas finas en la porcelana con el transcurso del tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de alimentos.

Pieza	Recomendaciones
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa, luego enjuague y seque, o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y limpie. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Áreas impresas (letras y números)	No use limpiadores abrasivos.

Mantenimiento

Reemplazar la luz del horno

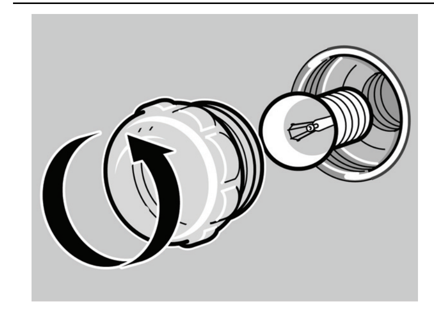


ADVERTENCIA:

- Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado y de que el suministro eléctrico esté apagado antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes deben estar en su lugar al usar el electrodoméstico.
- Las lentes sirven para proteger el foco contra roturas.
- Las lentes son de vidrio. Manipúlelas con cuidado para que no se rompan. El vidrio roto puede causar una lesión.
- El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta.

Use solamente focos de 40 vatios.

Para cambiar el foco:



1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.
3. Retire el foco.
4. Tome el nuevo foco con un paño limpio y seco, y vuelva a colocar el foco.
5. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
6. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

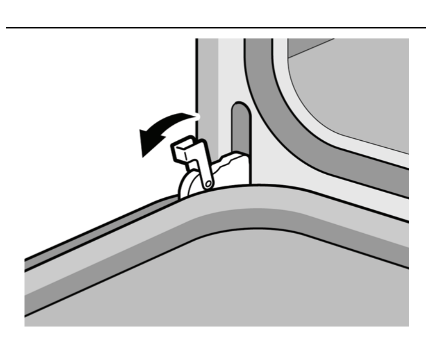
Retire la puerta del horno



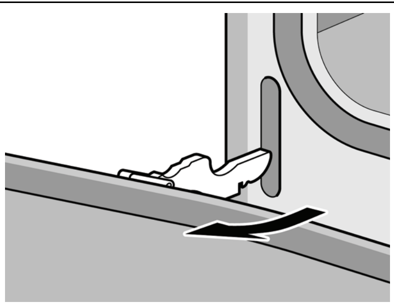
ADVERTENCIA:
Al retirar la puerta del horno:

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa.
- Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar daños o lesiones.
- No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra puede dañarse y ocasionar lesiones.

Para retirar la puerta del horno:

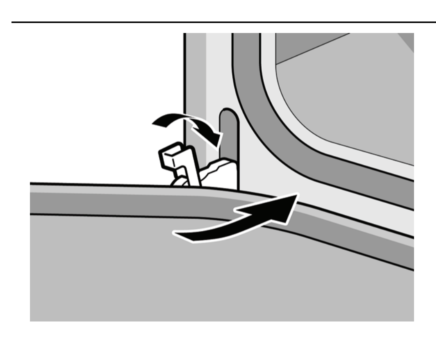


1. Asegúrese de leer la ADVERTENCIA anterior antes de intentar retirar la puerta.
2. Abra la puerta por completo.
3. Lleve las palancas de las bisagras hacia usted.



1. Cierre la puerta con cuidado hasta que se detenga. Se cerrará hasta la mitad aproximadamente.
2. Sujetando la puerta firmemente de ambos lados, con las dos manos, jale la puerta hacia arriba y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sujétela con firmeza; la puerta es pesada.
3. Coloque la puerta en un lugar práctico y estable para limpiarla.

Para volver a colocar la puerta del horno:



1. Sujetando la puerta firmemente con las dos manos, coloque las bisagras en las ranuras de las bisagras.
2. Abra la puerta al máximo para que se vean las bisagras y las ranuras.
3. Empuje la palanca hacia abajo y aléjela de usted hasta que esté alineada con el soporte.
4. Cierre y abra la puerta despacio para asegurarse de que está correcta y firmemente colocada. La puerta debe estar derecha, no torcida.

Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico

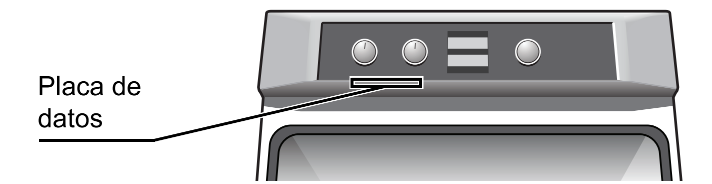
Cuadro de resolución de problemas

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió.	Apague el horno desde el disyuntor y espere cinco minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta.	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de que ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina en forma pareja.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*".
Los resultados del horneado no son los esperados.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*". Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Programaciones del cliente*".
La cocción de los alimentos demora más de lo esperado.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Programaciones del cliente*".
Los alimentos están excesivamente cocinados.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Programaciones del cliente*".
Los resultados del modo Convection Bake (Hornear por convección) no son los esperados.	La temperatura del horno debe reducirse manualmente 25 ºF. Consulte las posiciones de rejilla, los tiempos de cocción y la selección de moldes en los cuadros de cocción y la sección de consejos. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Programaciones del cliente*".
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Programaciones del cliente*".
La luz del horno no funciona correctamente.	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, vuelva a colocarlo o reemplácelo. No toque el foco con los dedos, puede hacer explotar el foco.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
No se puede sacar la cubierta de la lente de la luz.	Es posible que se hayan acumulado residuos alrededor de la cubierta de la lente. Limpie la cubierta de la lente con una toalla limpia seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
El horno no está realizando correctamente el proceso de autolimpieza.	Deje enfriar el horno antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Siempre limpie los residuos sueltos o los derrames abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe el horno en el tiempo de autolimpieza máximo.
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente.	Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada.
En la pantalla aparecen una "**E**" y un número, y el control emite bips.	Este es un código de falla. Pulse cualquier botón o gire la perilla para detener el sonido del bip. Reinicie el horno si es necesario. Si sigue apareciendo el código de falla, regístrelo, cancele el horno y llame a un técnico de servicio autorizado.
Cuando el horno es nuevo, emite un olor fuerte al encenderlo.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y deja de ocurrir después de usarlo varias veces. Al ponerse en funcionamiento el ciclo de autolimpieza, se "quema" el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se presiona un botón.	Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante los modos que no utilizan convección.	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando. Esto es normal.
Sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno. No bloquee la abertura de ventilación.
El ventilador de refrigeración funciona incluso con el horno apagado.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración continúa funcionando, incluso después de que el horno se haya apagado, hasta que este se haya enfriado lo suficiente.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del electrodoméstico. La placa de datos se encuentra en la parte inferior del panel de control:



Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Bosch en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Bosch le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Bosch garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Bosch). Sin perjuicio de lo que antecede, Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios

razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Bosch no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Bosch, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, Bosch tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O

APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.



5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com
9000175024 • 5V0AND • Rev. B • 07/07
Litho in USA